BRAUN

K 3000

MultiSystem



Type 3210

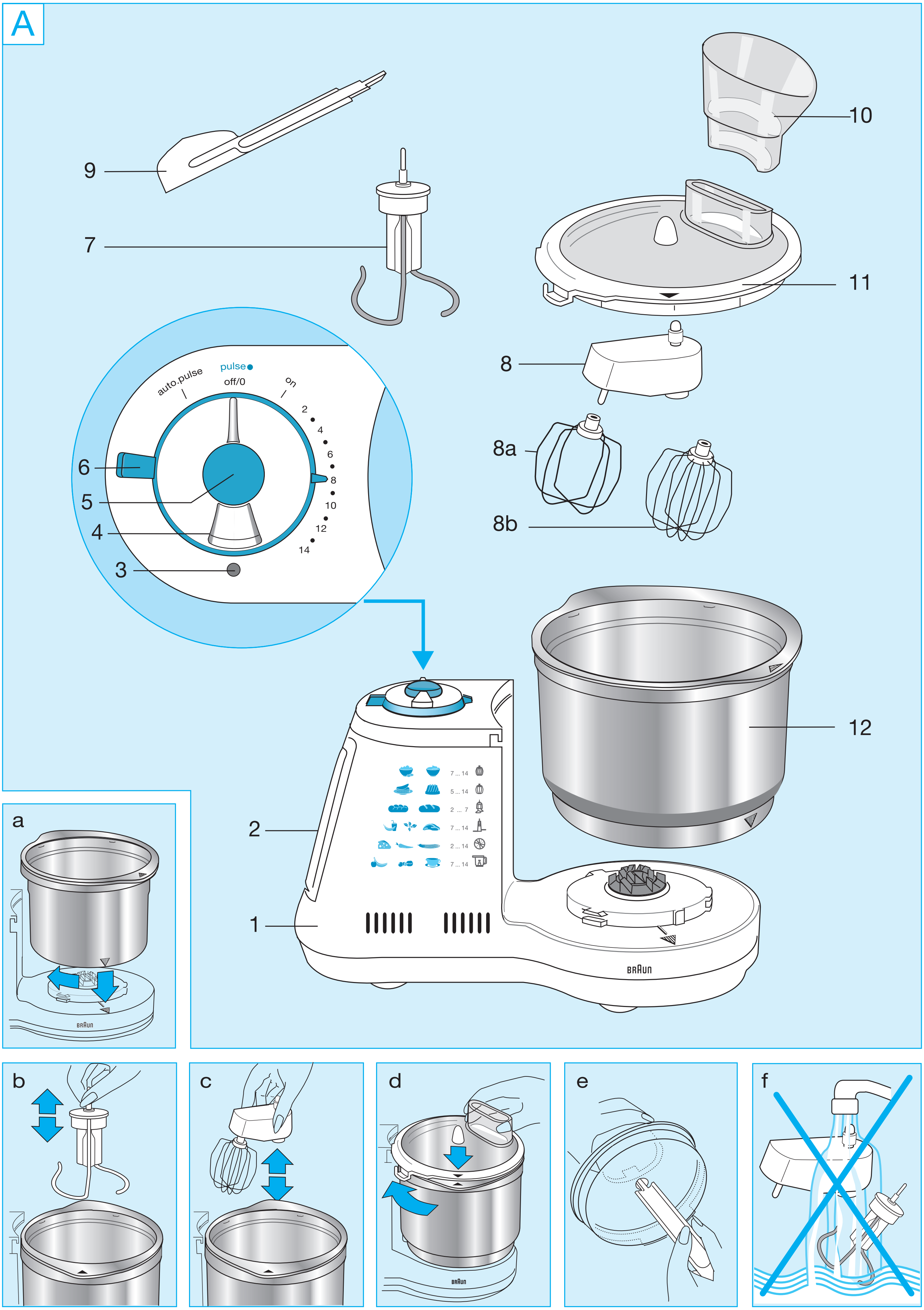
Braun Infolines

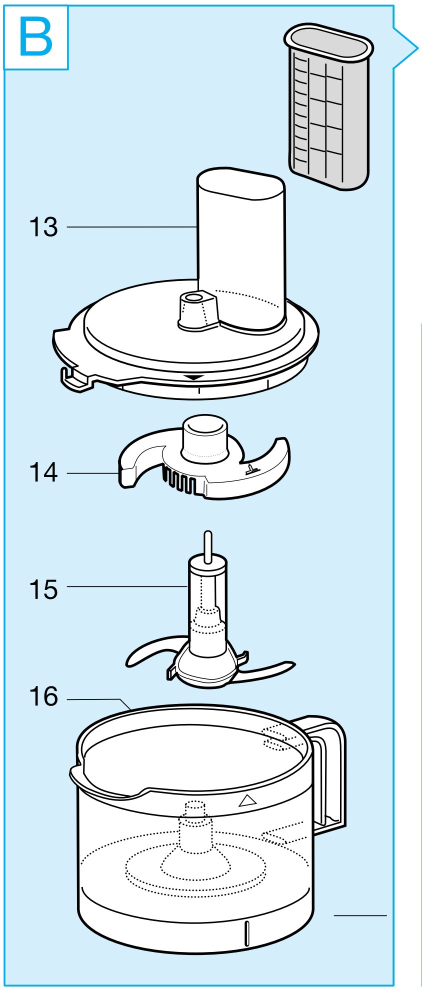
(D) (A)	**00 800 27 28 64 63** **00 800 BRAUNINFOLINE**
(CH)	**08 44 - 88 40 10**
(GB)	**0800 783 70 10**
(IRL)	**1 800 509 448**
(F)	**0 810 309 780**
(B)	**0 800 14 592**
(I)	**(02) 6 67 86 23**
(NL)	**0 800-445 53 88**
(DK)	**70 15 00 13**
(N)	**22 63 00 93**
(S)	**020 - 21 33 21**
(FIN)	**020 377 877**
(RUS)	**+7 495 258 62 70**
(HK)	**852-25249377** (Audio Supplies Company Ltd.)

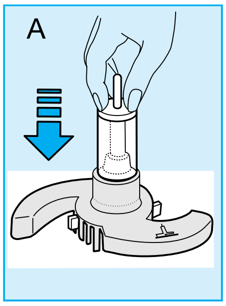
Internet:
www.braun.com

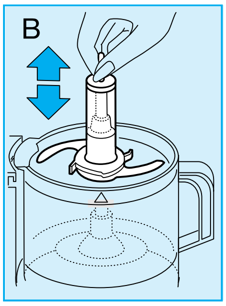
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany

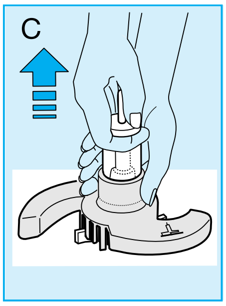
3-211-351/00/IV-07/M
D/GB/F/I/NL/DK/N/S/FIN/GR/RUS/UA/Arab
Printed in Germany

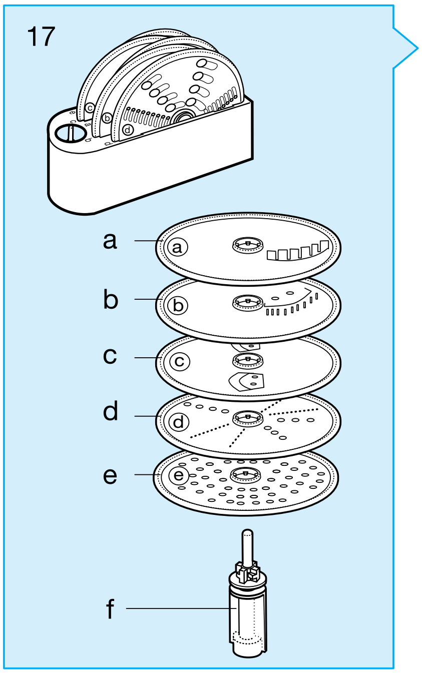

A
9
7
10
11
8
8a
8b
auto.pulse
pulse
off/0
on
2
4
6
8
10
12
14
6
5
4
3
12
2
1
BRAUN
a
b
c
d
e
f

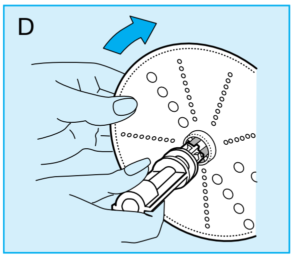

B
13
14
15
16

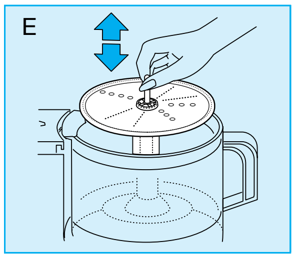

A

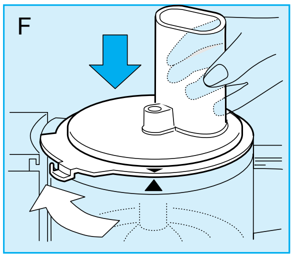

B

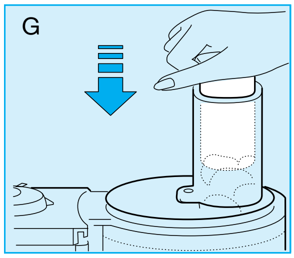

C

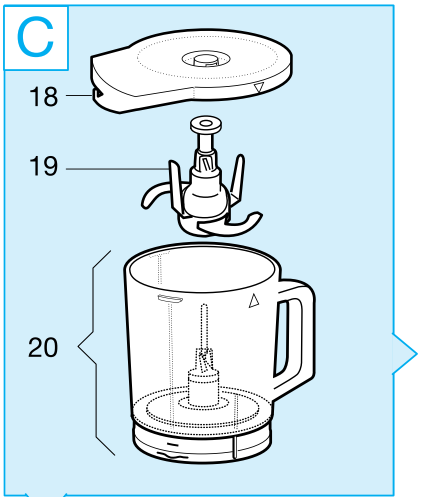

17
a
b
c
d
e
f

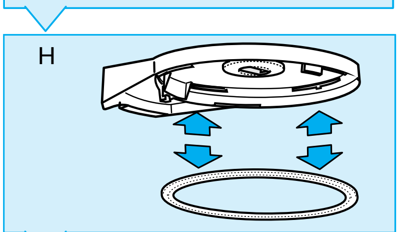

D

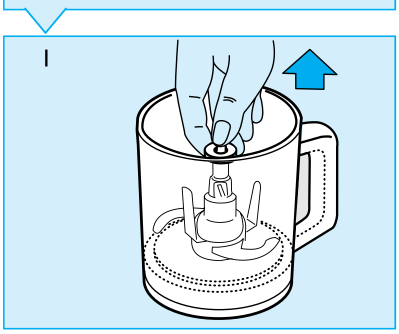

E

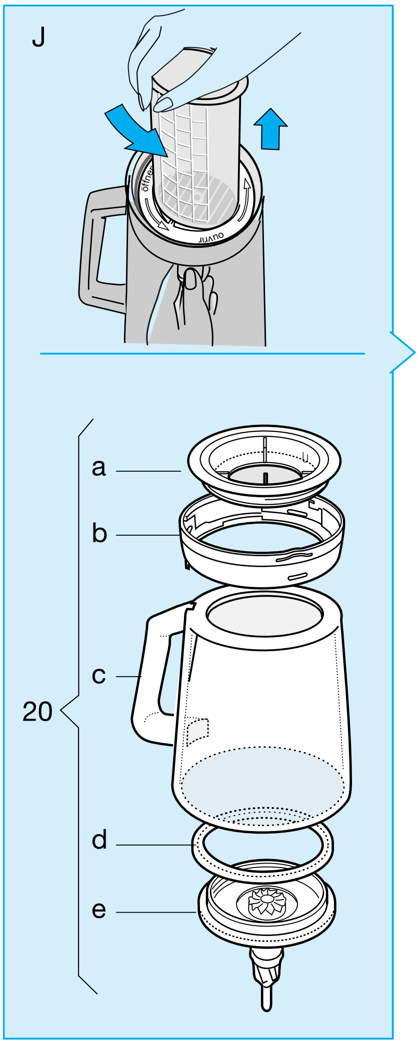

F

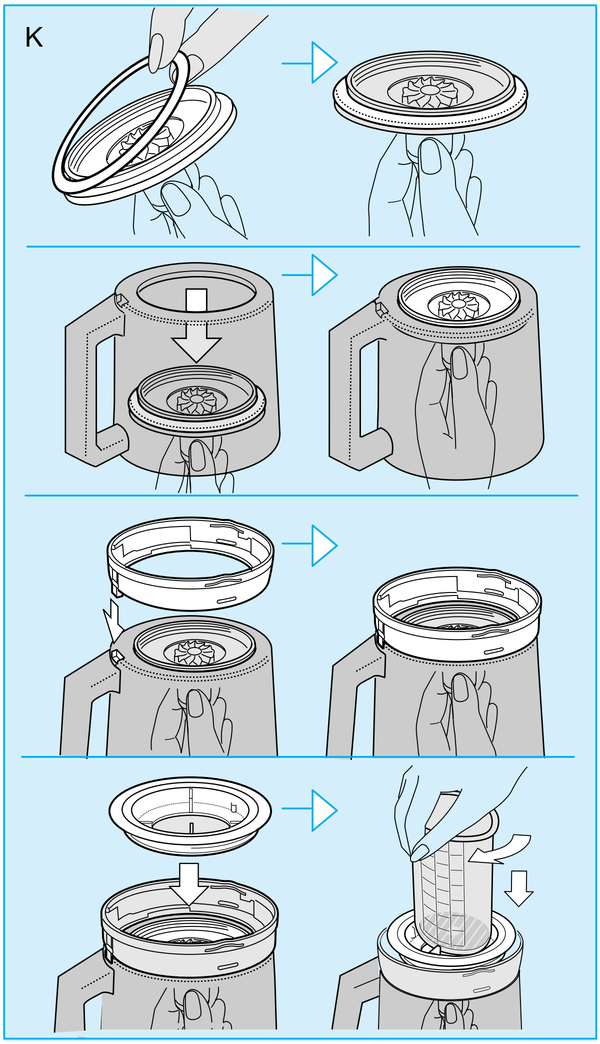

G


C
18
19
20


H


I


J
a
b
c
20
d
e


K

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen.
Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

Die K 3000 ist ein Küchenmaschinen-System, das höchste Ansprüche beim Kneten, Rühren, Schlagen, Schneiden, Raspeln, Reiben, Mischen, Mixen, Hacken und Zerkleinern erfüllt.

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht!

- Die Messer ⑮ und ⑲ sind sehr scharf – nur am Knauf anfassen. Nach Gebrauch immer erst das Messer aus dem Behälter nehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.
- Die Netzspannung muss mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmen. Nur an Wechselspannung anschließen.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Das Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt und zur Verarbeitung der angegebenen Mengen bestimmt.
- Alle Teile dürfen nicht im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten lassen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Aufbewahrung des Gerätes nur bei abgeschaltetem Motor und bei gezogenem Netzstecker.

A Grundgerät (siehe S. 4)

① Motorblock
② Kabelaufwicklung
③ Kontroll-Lampe für Überlastungsschutz
④ Motorschalter (Dauerbetrieb/Ein: «I/on», Aus: «off/0», automatische Momentschaltung: «auto.pulse»)
⑤ Druckschalter für manuelle Momentschaltung («pulse •»)
⑥ Geschwindigkeitsregler
⑦ Knetwerkzeug
⑧ Getriebeteil
⑧a Rührbesen
⑧b Sahnebesen
⑨ Spatel
⑩ Einfülltrichter
⑪ Deckel für die Rührschüssel
⑫ Edelstahl-Rührschüssel

Überlastungsschutz

Die Kontroll-Lampe ③ zeigt durch Blinken an, dass der Motor überlastet ist und in Kürze abschalten wird. Sobald die Sicherheits-Abschaltung den Motor automatisch abgeschaltet hat, leuchtet die Kontroll-Lampe ③ ständig. Schalten Sie dann das Gerät mit dem Motorschalter ④ aus (Schalterstellung: «off/0»). Warten Sie ca. 15 Minuten, um den Motor abkühlen zu lassen. Schalten Sie danach das Gerät mit dem Motorschalter ④ wieder ein (Schalterstellung: «I/on»). Sollte nach dem Einschalten die Kontroll-Lampe ③ wieder aufleuchten und der Motor nicht laufen, wiederholen Sie den Abkühlvorgang wie oben beschrieben.

Geschwindigkeitsregler

Es empfiehlt sich, mit dem stufenlosen, elektronischen Geschwindigkeitsregler ⑥ zuerst die Geschwindigkeit zu wählen und erst dann das Gerät einzuschalten, um gleich mit der gewünschten Geschwindigkeit arbeiten zu können.

Anwendung		Empfohlener Geschwindigkeitsbereich*
Rührschüssel		
	Sahnebesen	7…14
	Rührbesen	5…14
	Knetwerkzeug	2… 7
Universalschüssel		
	Messer	7…14
ⓐ-ⓔ	Scheiben	2…14
Glas-Mixer		
		7…14

* siehe Geräte-Frontseite

Momentschaltung

Die Momentschaltung ist für folgende Verarbeitungen hilfreich:

- Vorsichtiges Unterheben von Mehl in Teige, ohne deren schaumige Struktur zu zerstören.
- Einarbeiten von Eischnee oder Sahne in feste Massen.
- Hacken von empfindlichen und weichen Gütern, z.B. Eiern oder Zwiebeln.

Die automatische Momentschaltung «auto.pulse» wird mit dem Motorschalter ④ auf Stellung «auto.pulse» eingeschaltet.
Dies bewirkt ein kurzzeitiges Einschalten des Motors bei gleichbleibenden Einschaltphasen mit der eingestellten Geschwindigkeit.
Die Funktion «auto.pulse» wird abgeschaltet, wenn Sie das Gerät ausschalten, d. h. den Motorschalter ④ auf «off/0» stellen.

Die manuelle Momentschaltung «pulse •» schalten Sie durch Niederdrücken des Druckschalters ⑤ ein, und zwar bei ausgeschaltetem Gerät (Motorschalter auf «off/0»). Mit der manuellen Momentschaltung können Sie die Länge der Einschaltphasen selbst bestimmen. Das Gerät läuft mit der vorher eingestellten Geschwindigkeit so lange, wie Sie den Druckschalter ⑤ niederdrücken. Beim Loslassen des Druckschalters schaltet der Motor ab.

Achtung: Momentschaltung max. 15 x pro Minute

Aufsetzen und Abnehmen der Rührschüssel und des Deckels

Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem Erstgebrauch (siehe Absatz «Reinigung»).
Aus Sicherheitsgründen soll das Gerät zum Heben oder Tragen stets mit beiden Händen angefasst werden.

ⓐ Rührschüssel ⑫ so auf den Motorblock ① setzen, dass die Markierungen auf dem Motorblock und auf der Rührschüssel übereinstimmen. Dann die Rührschüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis sie hörbar einrastet.

ⓑ/ⓒ Den gewünschten Arbeitseinsatz bis zum Anschlag auf die Antriebsachse in die Rührschüssel einsetzen.

ⓓ Den Deckel ⑪ so auf die Rührschüssel aufsetzen, dass der Pfeil auf dem Deckel mit dem Pfeil auf der Rührschüssel ⑫ übereinstimmt. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis sich die Nase am Deckel in die Sicherheitsverschlussöffnung am Motorblock schiebt und am Anschlag hörbar einrastet. Zum Abnehmen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Der Einfülltrichter ⑩ wird so auf die Öffnung des Deckels aufgesetzt, dass die höhere Seite zur Mitte gerichtet ist. Der Einfülltrichter erlaubt das bequemere Hinzugeben von Zutaten während der Verarbeitung.

Doppeltes Sicherheitssystem: Der Motor lässt sich nur einschalten, wenn die Rührschüssel ⑫ mit dem Deckel ⑪ richtig eingerastet ist.
Der Deckel lässt sich nur abnehmen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Bei abgeschaltetem Gerät den Deckel ⑪ gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Arbeitseinsatz herausnehmen.
Die Rührschüssel ⑫ gegen den Uhrzeigersinn entriegeln und abnehmen.

Reinigung

Immer erst den Motor abschalten und den Netzstecker ziehen.
Motorblock ① nur mit einem feuchten Tuch reinigen.
Bei farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten) können Kunststoffteile beschlagen – mit Speiseöl entfernen.
Das Knetwerkzeug ⑦ und Getriebeteil ⑧ spülen Sie bitte nur von Hand. Sie dürfen nicht ins Wasser getaucht werden. Alle anderen Teile können Sie bis 65 °C in der Spülmaschine reinigen.
Schwer zugängliche Stellen, z. B. die Buchse auf der Innenseite des Deckels ⑪, reinigen Sie mit dem Spatel ⑨ (e).
Falls nötig, reinigen Sie alle Teile vor dem Spülen gut mit einer Bürste.
Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen.

Pflegehinweise für die Edelstahl-Rührschüssel

- Vor dem ersten Gebrauch heiß spülen und gut abtrocknen.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm (kein Scheuerschwamm) oder Bürste schonend entfernen.
- Bei Reinigung in der Spülmaschine die Rührschüssel möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können. Vermeiden Sie eine Überdosierung des Reinigers und Entkalkers.
- Rührschüssel gut abgetrocknet aufbewahren.

Kneten

Das Knetwerkzeug ⑦ ist speziell für die Zubereitung von Hefe-, Nudel- und Mürbeteig konstruiert. Es ist nicht geeignet für die Zubereitung von Rühr- oder Biskuitteig.
Alle Zutaten erst nach dem Einsetzen des Knetwerkzeuges in die Rührschüssel ⑫ geben.

Hefeteig (Brot/Kuchen)

Bis 1,5 kg Mehl plus Zutaten verarbeiten:
Einstellung 2–7 3 bis 5 Minuten

Geben Sie zuerst das Mehl und dann die restlichen Zutaten – außer Milch – einschließlich Rosinen, Zitronat und Mandeln in die Rührschüssel.
Deckel aufsetzen und den Geschwindigkeitsbereich 2–7 wählen. Dann das Gerät mit dem Motorschalter auf Dauerbetrieb (Schaltstufe «I/on») einschalten. Die Flüssigkeit bei laufendem Motor durch den Einfülltrichter ⑩ zugeben.

Maximalmenge 2 kg Mehl.
Von 1,5 bis 2 kg Mehl verarbeiten:
Einstellung 3–4

Stellen Sie zuerst einen Vorteig her, indem Sie die ganze Flüssigkeitsmenge und 1/3 der Mehlmenge zusammen mit Hefe oder Sauerteig in die Rührschüssel geben. Mischen Sie auf Einstellung 7 ca. 1 Minute.
Lassen Sie dann den Vorteig ca. 15 Minuten ruhen. Anschließend geben Sie das restliche Mehl zu und kneten auf Einstellung 3–4 ca. 5 Minuten. Dann nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel und lassen ihn je nach Rezept gehen.

Nudelteig

Mehlmenge:	min. 250 g
	max. 1 kg
Einstellung 2–7	ca. 3,5 Minuten

Geben Sie das Mehl und die sonstigen Zutaten – außer Wasser – in die Rührschüssel. Lassen Sie dann die notwendige Wassermenge durch den Einfülltrichter ⑩ zufließen. Geben Sie nach der Ballenbildung des Teiges kein Wasser mehr zu, da der Teig das Wasser dann nicht mehr gleichmäßig aufnehmen kann.

Mürbeteig

Mehlmenge:	min. 250 g
	max. 750 g
Einstellung 5–7	ca. 2,5 Minuten

Füllen Sie das Mehl in die Rührschüssel und geben Sie alle notwendigen Zutaten auf das Mehl. Verwenden Sie bitte keine zu harte, aber auch keine zu weiche Butter. Der Teig ist fertig, wenn sich ein Ballen gebildet hat und dann noch kurz durchgeknetet wurde. Die Verarbeitungszeit (ca. 2,5 Minuten) hängt von der Menge ab. Durch zu langes Kneten wird der Teig zu weich.

Rühren und Schlagen

Der Rührbesen ⑧a dient zum Rühren von Rührteig, Buttercreme und Kartoffelpüree usw. Zutaten erst nach dem Einsetzen des Rührbesens in die Rührschüssel geben.
Maximalmenge 1 kg Mehl (bei zutatenreichen Rezepten entsprechend weniger).

Einstellung 5–14

Den Rührbesen in das Getriebeteil einsetzen und beides auf die Antriebsachse der Rührschüssel setzen (C). Anschließend den Deckel auf der Rührschüssel befestigen (D).

Verarbeitungshinweise:
Butter nur auf Zimmertemperatur verarbeiten.
Bei der Zubereitung von Kartoffelpüree die Zutaten sehr heiß verarbeiten und die Rührschüssel mit heißem Wasser vorwärmen.
Die geschälten, gekochten Kartoffeln langsam zerstampfen (Einstellung 5 bis 7, ca. 1 Minute).
Dann die heiße Milch durch den Einfülltrichter ⑩ zugießen und schnell aufschlagen (Einstellung 11 bis 13).

Der Sahnebesen ⑧b dient zum Schlagen von Sahne und Eiweiß und zur Biskuitteig-Herstellung. Zutaten erst nach dem Einsetzen des Sahnebesens in die Rührschüssel geben.

Sahnebesen nicht zur Rührteig-Herstellung verwenden!

Maximalmengen:	Einstellung
Sahne – 700 ml	9–11
Eiweiß – 8 Stück (ca. 240 ml)	14
Biskuitteig – aus 7 Eiern	14

Den Sahnebesen in das Getriebeteil einsetzen und beides auf die Antriebsachse der Rührschüssel setzen (C). Anschließend den Deckel auf der Rührschüssel befestigen (D).

B Universalschüssel (klarsichtiger Behälter)

(siehe S. 5)

zum Mixen, Hacken, Zerkleinern mit dem Messer ⑮, zum Schneiden, Raspeln, Reiben mit den Scheiben ⑰.

⑬ Deckel mit Einfüllschacht und Stopfer
⑭ Schutzhülle
⑮ Messer
⑯ Universalschüssel
⑰ Scheiben
- ⓐ Pommes-frites-Scheibe
- ⓑ Julienne-Scheibe
- ⓒ Schneid-Wendescheibe
- ⓓ Raspel-Wendescheibe
- ⓔ Reibscheibe
- ⓕ Scheibenträger

(Alle Arbeitseinsätze, die in der Universalschüssel mit grauer Antriebsachse benutzt werden sollen, sind grau.)

Max. Füllmenge bei eingesetztem Messer ⑮: 2 l Flüssigkeit (bei Shakes: 1,5 l)

Kleinere Mengen können meist besser im Glas-Mixer ⑳ verarbeitet werden.

Messer ⑮

Vorsicht! Das Messer ist sehr scharf.

Mit dem Messer können Sie mixen, hacken und zerkleinern, aber auch kneten (z.B. Hefeteig, max. 1 kg Mehl plus Zutaten, auf Stufe 2–7, ca. 3 Minuten).

Schutzhülle ⑭
Nehmen Sie vor dem Gebrauch die Schutzhülle ab, indem Sie das Messer mit aufgesetzter Schutzhülle auf eine Tischplatte stellen und den Knauf nach unten drücken, bis sich die Schutzhülle löst (A). Das Messer lässt sich nur ohne Schutzhülle in die Universalschüssel ⑯ einsetzen (B).

Nach dem Gebrauch des Messers setzen Sie die Schutzhülle wieder auf, indem Sie das Messer auf die Arbeitsplatte legen. Das Symbol auf der Schutzhülle muss über dem höherliegenden Teil des Messers liegen. Stülpen Sie die Schutzhülle über den Knauf und halten Sie die Schutzhülle mit einer Hand fest. Mit der anderen Hand ziehen Sie fest am Knauf, bis das Messer in die Schutzhülle einrastet (C).

Vorsicht! Die Schneiden des Messers sind sehr scharf – nur am Knauf anfassen.

Alle Zutaten bei eingesetztem Messer in die Universalschüssel geben.
Flüssigkeiten können Sie bei laufendem Motor nur durch die Öffnung des Deckels zugießen.
Nach Gebrauch immer zuerst das Messer entnehmen und erst dann das verarbeitete Gut ausleeren.

Mixen von Suppen, Shakes etc.
Einstellung 7–14, ca. 30 Sekunden
Bei max. Füllmenge von 2 l Einstellung 8 (sonst kann es zum Überlaufen kommen).
Shakes (max. 1,5 l): Obst in Stücken einfüllen, mit Einstellung 14 vorpürieren, dann Flüssigkeit bei Einstellung 7 zugeben und fertig mixen (beachten Sie, dass Milch beim Mixen aufschäumt; entsprechend weniger Milch verwenden).

Hacken, Zerkleinern
Einstellung 2–14
(siehe Verarbeitungstabelle auf Seite 9).

Scheiben ⑰

Die gewünschte Scheibe auf den Scheibenträger ⓕ setzen und die Scheibe in Pfeilrichtung drehen (D), bis sie einrastet. Durch Drehen gegen die Pfeilrichtung wieder lösen.
Den Scheibenträger mit der Scheibe bis zum Anschlag auf die Antriebsachse in der Universalschüssel setzen (E). Dann die Universalschüssel mit dem Deckel verschließen und wie beschrieben verriegeln (F).

Bei allen Scheiben Motorschalter auf Dauerbetrieb («I/on») stellen.

Hinweis: Bei safthaltigen und weichen Gütern erhalten Sie besonders gute Ergebnisse, wenn Sie eine niedrige Einstellung wählen. Harte Güter sollten bei einer höheren Einstellung verarbeitet werden.

Zum **Ein- bzw. Nachfüllen** durch den Einfüllschacht stets den Stopfer benutzen (G).
Niemals bei laufendem Motor in den Einfüllschacht greifen.

Scheiben ⓐ, ⓑ, ⓒ:
Die gleichmäßigsten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie bei ausgeschaltetem Gerät ein- und nachfüllen.

Scheiben ⓓ, ⓔ:
Ein- und Nachfüllen sind auch bei laufendem Motor möglich.

Pommes-frites-Scheibe ⓐ
Einstellung 2–7

Vorsicht! Diese Scheibe ist sehr scharf.

Die Beschriftung muss oben sein.
Am besten pro Arbeitsgang 4–5 rohe Kartoffeln in den Einfüllschacht geben.

Verarbeitungsbeispiele: rohe Kartoffeln, Sellerie.

Julienne-Scheibe ⓑ
Einstellung 2–7

Vorsicht! Diese Scheibe ist sehr scharf.

Die Beschriftung muss oben sein.
Diese Scheibe schneidet Gemüse in Streifen. Wenn Sie das Gemüse senkrecht in den Einfüllschacht geben, werden die Streifen kürzer; schräg oder waagerecht eingelegt, werden sie länger.

Verarbeitungsbeispiele: Gurken, Karotten, Rote Beete, Rettich, Radieschen, Sellerie, Kohlrabi, rohe Kartoffeln.

Schneid-Wendescheibe ⓒ
Einstellung 2–7

Vorsicht! Diese Scheibe ist sehr scharf.

Sie kann auf beiden Seiten verwendet werden (grob/fein).

Verarbeitungsbeispiele (grob): Gurken, Kohlrabi, rohe Kartoffeln, Zwiebeln, Porree, Salami, Bananen, Tomaten, Champignons, Radieschen, Salat (mehrere Salatblätter fest gerollt), Sellerie.

Verarbeitungsbeispiele (fein): Gurken, Kraut, rohe Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Salami, Radieschen.

Raspel-Wendescheibe ⓓ
Einstellung 2–14

Diese Scheibe kann auf beiden Seiten verwendet werden. Weiche Güter (z. B. Gurken) sollten auf Einstellung 2 bis 7, harte Güter können bis auf Einstellung 14 geraspelt werden.

Verarbeitungsbeispiele (grob): Gurken, Kohlrabi, Rote Beete, Karotten, rohe Kartoffeln, Äpfel, Kraut.

Verarbeitungsbeispiele (fein): Käse (weich/mittelhart), Gurken, Karotten, rohe Kartoffeln, Äpfel.

Reibscheibe ⓔ
Einstellung 7–14
Die Beschriftung muss oben sein.

Verarbeitungsbeispiele: rohe Kartoffeln (z. B. für Kartoffelpuffer und Klöße), Meerrettich, Parmesankäse (hart).

C Glas-Mixer (siehe S. 5)

zum Mixen, Hacken, Zerkleinern von kleineren Mengen.

⑱ Deckel
⑲ Mixermesser
⑳ Glas-Mixer
- ⓐ Verschraubung
- ⓑ Kunststoffsockel
- ⓒ Glasteil
- ⓓ Dichtung
- ⓔ Antriebsachse mit Bodenplatte

Max. Füllmenge bei eingesetztem Mixermesser: 1 l (bei Shakes: 750 ml)

Max. Verarbeitungszeit: 1 Minute (Flüssigkeiten können länger verarbeitet werden.)

Vorsicht! Die Schneiden des Mixermessers ⑲ sind sehr scharf – Mixermesser nur am Knauf anfassen.

Alle Zutaten bei eingesetztem Mixermesser einfüllen (siehe Verarbeitungstabelle auf Seite 9). Flüssigkeiten können Sie bei laufendem Motor nur durch die Öffnung im Deckel zugießen. Nach Gebrauch immer erst das Mixermesser entnehmen und dann das verarbeitete Gut ausleeren.

Mixen von Suppen, Shakes, Babynahrung etc.
Einstellung 2–14, ca. 1 Minute
Shakes: Obst vor der Zugabe von Flüssigkeit zerkleinern und dann pürieren.
Max. Füllmenge: 750 ml (Überschäumgefahr)

Es können auch heiße Güter im hitzebeständigen Glas-Mixer verarbeitet werden. Babynahrung bleibt heißer, wenn der Glas-Mixer vor der Verarbeitung mit heißem Wasser vorgewärmt wird.

Zerkleinern
Einstellung 2–14, Momentschaltung

Zerkleinert werden können: z. B. Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Nüsse, harte Brötchen (für Paniermehl und Fleisch).
Nicht zerkleinert werden dürfen: Schokolade, Parmesankäse, Eis, harte Gewürze, Kaffee.

Auseinandernehmen, Zusammensetzen des Glasmixers

Deckel ⑱
Nehmen Sie die Dichtung auf der Unterseite des Deckels zum Reinigen heraus. Setzen Sie bitte die trockene Dichtung wieder so ein, dass die Kunststoffhaltezapfen des Deckels in die Nut der Dichtung greifen (H).

Mixermesser ⑲
Vorsicht! Das Mixermesser ist sehr scharf!
Entnehmen Sie das Mixermesser aus dem Glas-Mixer, indem Sie es am Knauf anfassen und durch Druck mit dem Daumen auf die Spitze der Antriebsachse abziehen (I).

Zum Einsetzen des Messers in den Glas-Mixer drücken Sie es auf die Antriebsachse, bis es hörbar einrastet.

Glas-Mixer ⑳
Entnehmen Sie das Mixermesser wie oben beschrieben. Zum Auseinandernehmen (J) drehen Sie den Glas-Mixer, greifen Sie von innen hinein und halten Sie die Hülse am unteren Bereich der Antriebsachse fest.

Lösen Sie die Verschraubung im Boden mit Hilfe des Stopfers duch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. Nehmen Sie nacheinander die Verschraubung (a), den Kunststoffsockel (b) und das Glasteil (c) ab, so dass Sie nur noch die Antriebsachse mit Bodenplatte (e) und Dichtung (d) in der Hand halten.

Beim Zusammensetzen (K) gehen Sie wie folgt vor:
Halten Sie die Antriebsachse mit der Bodenplatte nach oben. Legen Sie die Dichtung auf die Bodenplatte. Stülpen Sie das Glasteil über die Bodenplatte und achten Sie darauf, dass die Dichtung nicht verrutscht.
Legen Sie den Kunststoffsockel auf die Unterseite des Glasteils, so dass die Nase am Kunststoffsockel in der Ausnehmung im Boden des Glasteils sitzt.

Befestigen Sie alle Teile durch Drehen der grauen Verschraubung mit Hilfe des Stopfers im Uhrzeigersinn.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 89/336/EWG und Niederspannung 2006/95/EC.

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.

Garantie
Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift für Deutschland können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

Verarbeitungsbeispiele für die Universalschüssel B mit Messer ⑮

Die Verarbeitungszeiten sind Richtwerte, die u. a. von der Beschaffenheit des Gutes, der Verarbeitungsmenge und dem gewünschten Feinheitsgrad abhängen.

Produkt	Max. Menge	Vorbereitung	Einstellung	Schalterstellung	Einschaltvorgänge/ Zeiten
Zwiebeln	750 g	geviertelt	14	auto.pulse	15 mal
Karotten	1000 g	in Stücken	14	I/on	20 Sek.
Harte Brötchen für Paniermehl	6 St.	geviertelt	14	I/on	45 – 60 Sek.
Eier, gekocht	10 St.	ganz	7 – 9	auto.pulse	10 – 12 mal
Äpfel	750 g	geviertelt	7 – 9	I/on	10 – 15 Sek.
Fleisch (mager)	750 g	3-cm-Würfel	14	I/on	45 Sek.
Petersilie, abgetropft	200 g (4 Bund)	ohne Stiele	14	I/on	30 Sek.
Nüsse, Mandeln	1000 g	ganz	14	I/on	45 – 60 Sek.
Käse (hart, mittelhart)	500 g	3-cm-Würfel	14	I/on	60 Sek.
Käse (weich)	500 g	3-cm-Würfel	14	I/on	30 Sek.
Schokolade	400 g	in Stücken	14	I/on	30 – 45 Sek.
Mixgetränke	1,5 Liter	Früchte vor der Flüssigkeitszugabe zerkleinern (pürieren) (mixen)	14 8 8	I/on	60 Sek.
Mayonnaise (Eier ganz, Öl, Essig, Gewürze, Senf)	1,5 Liter	Zimmertemperatur; Öl langsam zufließen lassen	14	I/on	75 – 90 Sek.

Rezeptbeispiel: Honigkonfekt	Zubereitung	Einstellung	Schalter	Zeit
200 g Zitronat und 100 g Haselnüsse	zerkleinern	14	I/on	45 Sek.
180 g Mehl, 6 g Backpulver	zugeben und untermischen	14	I/on	5 Sek.
1000 g Honig (cremig, gekühlt)	zugeben und untermischen	14	I/on	15 Sek.

Masse auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech streichen, bei 150 °C ca. 50 – 60 Minuten backen. Noch warm in Rauten schneiden.

Verarbeitungsbeispiele für den Glas-Mixer C

Die Verarbeitungszeiten sind Richtwerte, die u. a. von der Beschaffenheit des Gutes, der Verarbeitungsmenge und dem gewünschten Feinheitsgrad abhängen.

Produkt	Max. Menge	Vorbereitung	Einstellung	Schalterstellung	Einschaltvorgänge/ Zeiten
Mixen					
Babynahrung	1 Liter (ab 150 g + Flüssigkeit)	Glas-Mixer mit heißem Wasser vorwärmen.	9 – 14	I/on	15 – 25 Sek.
Mayonnaise	1 Liter	1 Ei, Gewürze, Senf mit Essig mischen. Öl durch die Deckelöffnung zufließen lassen.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 mal 60 – 90 Sek.
Remouladensauce	1 Liter	1 Ei, Gewürze, Senf mit Essig mischen. Öl durch die Deckelöffnung zufließen lassen.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 mal 60 – 90 Sek.
Sauce Tartar		Ei (geviertelt), Gurke zugeben.	9	auto.pulse	4 – 6 mal
Mixgetränke	750 ml	Früchte zerkleinern und vorpürieren. Milch zugeben.	14 14	auto.pulse I/on	4 – 6 mal 15 Sek.
Zerkleinern					
Petersilie abgetropft	50 g (1 Bund)	ohne Stiele	14	I/on	10 – 15 Sek.
Zwiebeln	100 g (1 1/2 Zwiebeln)	geviertelt	14	auto.pulse	10 – 12 mal
Nüsse/Mandeln	200 g (ab 50 g)	ganz	7 – 9	I/on	30 Sek.
Harte Brötchen (für Paniermehl)	2 Stück	geviertelt	14	I/on	30 Sek.
Fleisch (mager)	200 g	in Würfel geschnitten	14	I/on	20 – 30 Sek.

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

The Braun K 3000 is a kitchen machine system which fulfils highest demands for kneading, mixing, stirring, whipping, chopping, slicing, shredding and grating, simply and quickly.

Read all instructions carefully before using this product.

Important

- The blades ⑮ and ⑲ are very sharp! Take hold of the blades by the knob only. After use, always first remove the blade from the bowl before removing the processes food.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- This appliance was constructed for household use only to process the listed quantities.
- Do not use any part in the microwave oven.
- Do not allow the appliance to operate unsupervised.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Switch the appliance off and disconnect from the mains before storing.

A Basic unit (see page 4)

① Motor block
② Cord store
③ Control lamp for safety fuse
④ Motor switch (constant operation/ on: «I/on», off: «off/0», automatic pulse: «auto.pulse»)
⑤ Press button for manual pulse
⑥ Electronic speed regulator (variable 2 –14, also with pulse mode)
⑦ Kneading attachment
⑧ Drive arm
⑧a Mixing attachment
⑧b Whisk attachment
⑨ Spatula
⑩ Filling tube
⑪ Lid
⑫ Dough bowl (stainless steel)

Safety fuse

The control lamp ③ flashes to indicate that the motor is overloaded and will soon switch off. As soon as the safety fuse has switched off the motor, the control lamp ③ is constantly lit up. Turn the appliance off with the motor switch ④ (switch position «off/0»). Wait approximately 15 minutes to allow the motor to cool off. Then switch the appliance on again using the motor switch ④ (position «I/on»). If the control lamp ③ should light up again and the motor does not start, repeat the cooling procedure as described above.
Important: If the motor has automatically switched itself off because of an overload, the appliance can only be switched back on with the motor switch ④ if it had been switched off (position «off/0») with this switch before.

Speed regulator

It is recommended to select the speed first with the variable, electronic speed regulator ⑥ and then switch on the appliance in order to work with the desired speed right from the beginning.

	Attachment	Recommended speed range*
Dough bowl		
	Whisk attachment	7 … 14
	Mixing attachment	5 … 14
	Kneading attachment	2 … 7
Food processor bowl		
	Blade	7 … 14
ⓐ - ⓔ	Discs	2 … 14
Glass liquidiser goblet		
		7 … 14

* see table on front panel of housing

Pulse mode

The pulse mode is useful for the following applications:

- Carefully adding flour to doughs so as not to affect their creaminess.
- Adding whipped eggs or cream to more solid food.
- Chopping delicate and soft food, e.g. eggs, onions.

Turn the motor switch ④ to the «auto.pulse» position in order to start the automatic pulse mode. This causes short bursts of operation of identical length at the chosen speed. The function «auto.pulse» is switched off by switching the appliance off (motor switch ④ at «off/0»).

The manual pulse mode «pulse•» is operated by pressing the button ⑤ when the appliance is switched off (motor switch on «off/0»). Using the manual pulse mode, you can vary the length of the pulses. The appliance operates at the chosen speed as long as the button ⑤ is pressed down. When the button is released, the motor will stop.

Caution: max. 15 pulses per minute

Attaching and removing the dough bowl and the lid

Please clean all parts before using for the first time (see paragraph «Cleaning»).
For safety reasons, always carry or lift the appliance with both hands.

ⓐ Place the bowl ⑫ onto the motor block ① so that the markings on the bowl match those on the motor block. Turn the bowl clockwise until it clicks.

ⓑ/ⓒ Push the attachment needed as far as possible onto the drive shaft in the bowl.

ⓓ Place the lid ⑪ on the bowl so that the arrow on the lid matches the arrow on the bowl ⑫. Then turn the lid clockwise until the nozzle (lug) on the lid enters the safety lock on the motor block and audibly snaps into place. To remove, turn the lid anti-clockwise.

The filling tube ⑩ has to be inserted into the lid's opening so that the higher rim is facing the inside. It allows more convenient adding of ingredients while processing.

Double safety lock: The motor can only be started if both the bowl ⑫ and the lid ⑪ are locked into place. The lid can only be removed from the bowl, if the motor is switched off.

When the appliance is switched off, turn the lid ⑪ anti-clockwise and lift it off. Take out the attachment. Turn the bowl ⑫ anti-clockwise to lift it off.

Cleaning

Always switch off the motor first and then unplug the appliance before cleaning.
Clean the motor block ① with a damp cloth only.
Some types of food (e.g., carrots) can lead to discolouration; wipe off first with cooking oil before washing.
The kneading attachment ⑦ and the drive arm ⑧ should only be cleaned manually. Do not immerse in water. All other parts can be washed in the dishwasher at a maximum temperature of 65 °C.
Parts which are difficult to reach, e.g., the indentation on the inside of the lid ⑪ should be well cleaned with the spatula ⑨ (e) and a brush if necessary.
Do not use sharp objects for cleaning.

Care and cleaning instructions for the stainless steel dough bowl

- Rinse in hot soapy water before first use.
- Rinse in hot soapy water as soon as possible after use, especially after processing very salty food.
- Stubborn food residues should be soaked and removed with a sponge (do not use a scouring pad) or brush.
- When cleaning in a dishwasher, remove the stainless steel bowl from the dishwasher as soon as the cleaning program is finished in order to prevent stains from remaining water drops. Be carefully to avoid an overdose of cleaner and decalcifier.
- Carefully dry the bowl before storing it away.

Kneading

The kneading attachment ⑦ is specially designed for making yeast dough, pasta and pastries. It is not suitable for making cake dough. For cake dough, use the mixing attachment ⑧a.
Place all ingredients into the dough bowl ⑫ after the kneading attachment has been assembled.

Yeast dough (bread, cake)

Up to 1.5 kg flour plus ingredients:
Speed 2–7 3 to 5 minutes

First, place the flour and then all other ingredients – except milk – into the dough bowl, including raisins, candied peel and almonds. Put on the lid and choose speed 2 to 7. Then set the motor switch on constant operation (position «I/on»). Add liquids through the filling tube ⑩ while the motor is running.

Maximum quantity 2 kg flour):
(Processing of 1.5 – 2 kg flour)
Speed 3–4

First make a basic dough by placing all of the liquid and 1/3 of the flour with the yeast into the dough bowl and then kneading at speed 7 for approx. 1 min.
Leave the basic dough for approx. 15 mins. Add the rest of the flour and knead at speed 3–4 for approx. 5 minutes. Then remove the dough from the bowl and allow to rise according to the recipe.

Pasta dough

Flour quantity:	min. 250 g
	max. 1 kg
Speed 2–7	approx. 3.5 minutes

Place the flour and other ingredients into the dough bowl – except water. Pour the required amount of water through the filling tube ⑩. Do not add any water after the dough has formed into a ball as the water will not be evenly absorbed.

Kneading pastries

Flour quantity:	min. 250 g
	max. 750 g
Speed 5–7	approx. 2.5 minutes

Place the flour into the dough bowl and then add all the other ingredients. For good results, do not use warm, soft butter. The pastry is ready when it has formed into a ball and has been kneaded for a short time after that. The processing time (approx. 2.5 mins) depends on the dough quantity. The pastry will become too soft if it is kneaded for too long.

Mixing, stirring, whipping

Use the mixing attachment ⑧a for mixing cake mixtures, butter cream and mashed potatoes etc. Add ingredients into the bowl only after having inserted the mixing attachment. Maximum quantity: 1 kg flour (or less if recipes included many other ingredients).

Speed: 5–14

Push the mixing attachment onto the drive arm and push both onto the drive shaft in the dough bowl (C). Then lock the lid onto the dough bowl (D).

Processing instructions:
The butter should neither be too hard nor too soft. When making mashed potatoes, use very hot ingredients and warm the dough bowl beforehand with hot water. Slowly mash the peeled, boiled potatoes (speed 5–7, approx. 1 min). Then pour in the hot milk through the filling tube ⑩ and beat quickly (speed 11–13).

Use the whisk attachment ⑧b for whipping or cream or egg-whites or for making sponges. Add ingredients into the bowl only after having inserted the whisk.

Do not use the whisk attachment for cake mixtures!

Maximum quantity:	Speed
Cream – 700 ml	9–11
Egg-whites – 8 (approx. 240 ml)	14
Sponge – from 7 eggs	14

Push the whisk attachment onto the drive arm and push both onto the drive shaft in the dough bowl (C). Then place the lid onto the dough bowl (D).

B Food processor bowl (transparent receptacle)
(see page 5)

Use the food processor bowl for mixing, chopping, cutting with the universal blade ⑮ or, when using the discs ⑰ for slicing, shredding, grating.

⑬ Lid with filling tube and pusher
⑭ Protective cover
⑮ Universal blade
⑯ Food processor bowl
⑰ Discs
  ⓐ French fries disc
  ⓑ Julienne disc
  ⓒ Reversible slicing disc
  ⓓ Reversible shredding disc
  ⓔ Grating disc
  ⓕ Disc carrier

(N.B.: All attachments for use with the food processor bowl with the grey drive shaft are grey.)

Maximum capacity: 2 l liquid
(for milk-shakes 1.5 l).

Small quantities should preferably be processed in the glass liquidiser goblet ⑳ with blade ⑲.

Universal blade ⑮

Caution! The universal blade is very sharp.

The universal blade can be used for mixing, chopping, cutting, but also for kneading dough (e.g., yeast dough, max. 1 kg flour plus ingredients, speed 2–7, approx. 3 mins).

Protective cover ⑭
Before use, remove the plastic cover by standing the universal blade with the cover on the table and pressing the knob downwards until the protective cover loosens (A). The universal blade can only be placed into the food processor bowl ⑯ without its cover (B).

After use, replace the cover by standing the universal blade on the table. The symbol on the cover must be over the higher part of the universal blade.
Slip the protective cover over the knob and hold the cover with one hand. Pull the knob hard with the other hand until the universal blade engages with the cover (C).

Caution! The universal blade is very sharp – only take hold of it by the plastic knob.

Place all ingredients into the food processor bowl after attaching the universal blade. Liquid ingredients may be added through the filling tube while the motor is running.
After use, always remove the universal blade before removing the processed food.

Blending soups, milk-shakes etc.
Speed: 7–14, appr. 30 seconds
At maximum capacity of 2 l use speed 8 (to avoid risk of frothing over). Shakes (maximum 1.5 l): cut fruits, fill in and pre-mix at speed 14, then add liquid at speed 7 and mix (please note that milk easily frothes over when mixed; use lower quantity accordingly).

Cutting, chopping
Speed 2–14 (see processing table on page 13)

Discs ⑰

Place the disc needed onto the disc carrier ⓕ and turn the disc anti-clockwise in the direction of the arrow (D) until it engages. Remove by turning clockwise.
Push the disc carrier with the disc onto the drive shaft in the food processor bowl as far as possible (E). Then place the lid onto the food processor bowl and lock it (F).

When using discs, always turn the motor switch to constant operation (position «I/on»).

When processing juicy or soft ingredients, you will obtain better results at a lower speed. Hard foods should be processed at a higher speed.

When adding ingredients through the filling tube (G), always use the pusher. Never reach into the filling tube when the motor is running.

Discs ⓐ, ⓑ, ⓒ:
For the most even results, push the food to be processed into the filling tube when the appliance is switched off.

Discs ⓓ, ⓔ:
Food can be pushed into the filling tube while the motor is running.

French fries disc ⓐ
Speed 2–7

Caution! This disc is very sharp.

The writing must be facing the user.
For best results, fill 4–5 raw potatoes into the filling tube at once.

Processing examples: raw potatoes, celery.

Julienne disc ⓑ
Speed 2–7

Caution! This disc is very sharp.

The writing must be facing the user.
This disc cuts vegetables into strips. If you push the vegetables into the filling tube vertically, the strips will be shorter. If you push them in at a slant or horizontally, the strips will be longer.

Processing examples: cucumbers, carrots, beetroot, radishes, celery, kohlrabi, raw potatoes.

Reversible slicing disc ⓒ
Speed 2–7

Caution! This disc is very sharp.

It can be used from both sides (coarse/fine).

Processing examples (coarse): cucumbers, kohlrabi, raw potatoes, onions, leeks, salami, bananas, tomatoes, mushrooms, radishes, lettuce (rolled up tightly), celery.

Processing examples (fine): cucumbers, cab-bage, raw potatoes, carrots, onions, salami, radishes.

Reversible shredding disc ⓓ
Speed 2–14

This disc can be used from both sides (coarse/fine). Soft foods (e.g., cucumbers) should be processed at speed 2–7, hard foods can be shredded at a speed up to 14.

Processing examples (coarse): cucumbers, kohlrabi, beetroot, carrots, raw potatoes, apples, cabbage.

Processing examples (fine): cheese (soft, medium hard), cucumbers, carrots, raw potatoes, apples.

Grating disc ⓔ
Speed 7–14

The writing must be facing the user.

Processing examples: raw potatoes (e. g., for potato pancakes), horseradish, parmigiano cheese (hard).

C Glass liquidiser goblet
(see page 5)

Use the glass liquidiser goblet ⑳ for mixing, chopping and cutting small quantities.

⑱ Lid
⑲ Blade
⑳ Glass liquidiser goblet
- ⓐ Screw fastening
- ⓑ Plastic ring
- ⓒ Glass goblet
- ⓓ Seal
- ⓔ Drive shaft with bottom

Maximum capacity: 1l liquid
(for milk-shakes 750 ml).

Larger quantities should preferably be processed in the food processor bowl ⑯ with the universal blade ⑮.

Important: The maximum processing time in the glass liquidiser goblet is 1 minute. (Liquids may be processed longer.)

<u>Caution! The blade ⑲ is very sharp – only take hold of it by the plastic knob</u>.

Place all ingredients into the glass liquidiser goblet after having inserted the blade (see processing table on page 13).
Liquids can only be added through the hole in the lid if the motor is running. After use, always remove the blade from the goblet before removing the processed food.

Blending of soups, milk-shakes, baby food etc.
Speed 2–14, approx. 1 min
Cut the fruits for milk-shakes into smaller pieces and process it before adding liquid.
Maximum capacity: 750 ml liquid, otherwise it could froth over.

Hot foods can also be blended in this heat-resistant goblet. Baby food remains warmer if the glass liquidiser goblet is warmed with hot water beforehand.

Chopping
Speed 2–14, auto.pulse

Processing examples: Parsley, garlic, onions or nuts can be chopped, as well as hard bread rolls for bread-crumbing and meat.
Do not chop: chocolate, parmigiano cheese, ice, hard spices or coffee.

Disassembling and assembling the glass liquidiser

Lid ⑱
For cleaning, remove the seal from the inside of the lid. Please replace the dry seal so that the plastic clips in the lid fit into the groove of the seal (H).

Blade ⑲
<u>Caution! The blade is very sharp.</u>
Remove the blade from the goblet by taking hold of the knob and, while pressing down with your thumb, pulling it off the drive shaft (I).

To insert the blade into the goblet, press it onto the drive shaft until it clicks.

Glass liquidiser goblet ⑳
Remove the blade as described above.
To disassemble the goblet (J), first turn it upside down, reach into it with one hand and hold the plastic base of the drive shaft.

Then, using the pusher, unscrew the fastening of the bottom by turning anti-clockwise.
Take off the screw fastening (a), the plastic ring (b) and the goblet (c) one after the other, so that finally, you only hold the drive shaft (e) with bottom and seal (d) in your hand.

To re-assemble, please proceed in the reverse order (K):
Place the seal onto the lower side of the drive shaft bottom.
Turn the goblet upside down and place the opening in the goblet bottom over the seal on the drive shaft bottom. Please, be careful not to dislocate the seal.
Place the plastic ring (b) onto the goblet bottom so that the projection on the plastic ring engages with the groove in the bottom of the goblet (next to handle).
Fasten all of these parts by turning the screw fastening (a) clockwise by means of the pusher.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 89/336/EEC and Low Voltage 2006/95/EC.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

Guarantee
We grant 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose.

This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre.

For UK only:
This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Processing examples for the food processor bowl B with blade ⑮

The processing times are approximate and depend on the quality and amount of food to be processed and the degree of fineness required.
The number of pulses refers to «auto.pulse».

Product	Max. amount	Preparation	Speed	Switch position	Time/pulses
Onions	750 g	quartered	14	auto.pulse	15 x
Carrots	1000 g	in pieces	14	I/on	20 secs
Hard bread rolls (for bread-crumbs)	6	quartered	14	I/on	45 – 60 secs
Eggs, hard-boiled	10	whole	7 – 9	auto.pulse	10 – 12 x
Apples	750 g	quartered	7 – 9	I/on	10 – 15 secs
Meat (lean)	750 g	3 cm cubes	14	I/on	45 secs
Parsley drained	200 g (4 bunches)	remove stalks	14	I/on	30 secs
Nuts, almonds	1000 g	whole	14	I/on	45 – 60 secs
Cheese (hard, medium)	500 g	3 cm cubes	14	I/on	60 secs
Cheese (soft)	500 g	3 cm cubes	14	I/on	30 secs
Chocolate	400 g	in pieces	14	I/on	30 – 45 secs
Mixed drinks	1.5 litre	chop fruits before adding liquids (pre-mix) (mix)	14 8 8	I/on	60 secs
Mayonnaise (whole eggs, oil, vinegar, seasoning, mustard)	1.5 litre	room temperature, add oil slowly	14	I/on	75 – 90 secs

Recipe example: Gingerbread	Preparation	Speed	Switch	Time
200 g candied lemon peel 100 g hazelnuts	chop candied lemon peel and hazelnuts	14	I/on	45 secs
180 g flour, 6 g baking powder	add flour and baking powder	14	I/on	5 secs
1000 g honey (creamy, chilled)	then add honey and mix	14	I/on	15 secs

Smooth the mixture onto a greased and floured baking tray and bake at 150 °C for approx. 50-60 minutes. Cut into squares while still warm.

Processing examples for the glass liquidiser goblet C

The processing times are approximate and depend on the quality and amount of food to be processed and the degree of fineness required.
The number of pulses refers to «auto.pulse».

Product	Max. amount	Preparation	Speed	Switch position	Time/ pulses
Blending					
Baby food	1 litre (from 150 g + liquid)	pre-heat goblet	9 – 14	I/on	15 – 25 secs
Mayonnaise	1 litre	blend whole egg, seasoning, mustard, vinegar. Pour in oil through hole in lid.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 x 60 – 90 secs
Tartar	1 litre	blend whole egg, seasoning, mustard, vinegar. Pour in oil through hole in lid. Add quartered egg and cucumber.	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3 – 4 x 60 – 90 secs 4 – 6 x
Mixed drinks	750 ml	cut up fruit. Add all milk and process it.	14 14	auto.pulse I/on	4 – 6 x 15 secs
Chopping					
Parsley dry	50 g (1 bunch)	remove stalks	14	I/on	10 – 15 secs
Onions	100 g (1 1/2 onions)	quartered	14	auto.pulse	10 – 12 x
Nuts, almonds	200 g (from 50 g)	whole	7 – 9	I/on	30 secs
Hard bread rolls (for bread-crumbs)	2	quartered	14	I/on	30 secs
Meat (lean)	200 g	cut in cubes	14	I/on	20 – 30 secs

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera la plus entière satisfaction.

Le Braun K 3000 est un appareil culinaire qui répond efficacement aux besoins les plus exigeants en ce qui concerne les fonctions pétrir, mixer, mélanger, fouetter, hacher, couper, émincer, broyer et grater, aussi simplement que rapidement.

Lisez complètement et attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Important

- Les couteaux ⑮ et ⑲ sont très acérés! Les tenir par le manche uniquement. Après utilisation, retirer toujours des bols les couteaux, puis les aliments travaillés.
- Votre voltage doit correspondre à celui qui est inscrit au-dessous de votre appareil. Effectuer le branchement uniquement sur une prise à courant alternatif.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil a été conçu pour une usage uniquement domestique, et a été prévu pour les différentes quantités d'ingrédients qui sont indiqués.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le changement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres Service Agréés Braun (C.S.A. – voir liste sur le 3615 Braun). Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Toujours éteindre puis débrancher l'appareil de la prise de courant, avant de le ranger.

A Modèle de base (voir page 4)

① Bloc moteur
② Niche de rangement du cordon
③ Témoin lumineux de contrôle pour une utilisation en toute sécurité
④ Interrupteur moteur (fonctionnement constant / marche : « I/on », arrêt : « off/0 », fonctionnement instantané : « auto.pulse »)
⑤ Bouton de mise en marche pour la fonction instantanée manuelle
⑥ Variateur électronique de vitesse (variation de la vitesse 2 à la vitesse 14, également avec le mode vitesse instantané)
⑦ Accessoire pour pétrir
⑧ Bras conducteur
⑧a Accessoire pour mixer
⑧b Accessoire fouet
⑨ Spatule
⑩ Tube de remplissage
⑪ Couvercle
⑫ Bol à pâte (acier inoxydable)

Fusible de sécurité

Le témoin lumineux de contrôle ③ flashe pour indiquer que le moteur est en état de surchauffe et qu'il va bientôt s'arrêter. Aussitôt que le fusible de sécurité a arrêté le moteur, le témoin lumineux de contrôle ③ reste allumé de manière constante. Arrêtez alors l'appareil à l'aide de l'interrupteur du moteur ④ (interrupteur en position « off / 0 »). Attendez pendant approximativement 15 minutes, pour permettre au moteur de refroidir. Rallumez ensuite l'appareil en utilisant l'interrupteur moteur ④ (position « I / on »). Si le témoin lumineux de contrôle ③ s'allume de nouveau et si le moteur ne se met pas en marche, recommencez la procédure de refroidissement telle que décrite ci-dessus.

Important : si le moteur s'est automatiquement arrêté à cause d'une surchauffe, l'appareil peut alors être remis en marche à l'aide de l'interrupteur moteur ④ (si celui-ci avait été préalablement arrêté en remettant l'interrupteur en position arrêt (position « off / 0 »).

Variateur de vitesse

Il est recommandé de sélectionner d'abord la vitesse à l'aide du variateur électronique de vitesse ⑥, et ensuite d'allumer l'appareil pour le faire fonctionner à la vitesse désirée dès le départ.

Accessoire		Vitesse recommandée*
Bol à pâte		
	Accessoire fouet	7 … 14
	Accessoire pour mixer	5 … 14
	Accessoire pour pétrir	2 … 7
Bol robot de préparation		
	Couteau universel	7 … 14
ⓐ - ⓔ	Disques	2 … 14
Bol mixeur en verre		
		7 … 14

* Voir la table se trouvant sur le devant de l'appareil.

Le mode « pulse » ou vitesse instantané

Le mode « pulse » ou vitesse instantané est utile dans les cas suivants :

- Ajout délicat de farine à la pâte avec pour intention de ne pas affecter son aspect crémeux.
- Ajout d'oeufs battus ou de crème à des aliments solides.
- Hacher des aliments délicats et tendres (oeufs, oignons).

Positionnez l'interrupteur moteur ④ en position « auto.pulse » de manière à mettre en route le mode automatique « pulse ». Ceci provoque de courtes accélérations de fonctionnement de durées identiques à la vitesse désirée.
La fonction « auto.pulse » s'arrête en éteignant l'appareil (interrupteur moteur ④ en position « off / 0 »).
Le mode « pulse • » ou vitesse instantanée manuelle se met en marche en appuyant le bouton ⑤ quand l'appareil n'est pas en marche (interrupteur moteur en position « off / 0 »).
En utilisant le mode « pulse • » ou vitesse instantanée manuelle, vous pouvez faire varier la durée des accélérations. L'appareil fonctionne à la vitesse désirée tant que le bouton ⑤ demeure enclenché. Quand le bouton est relâché, le moteur s'arrête.

Attention: au max. 15 pulsations par minute.

Montage et démontage du bol à pâte et du couvercle

Merci de bien vouloir nettoyer tous les composants de cet appareil avant de l'utiliser pour la première fois (voir paragraphe « Nettoyage »). Pour des raisons de sécurité, transportez ou déplacez toujours l'appareil en le portant avec les deux mains.

ⓐ Placez le bol ⑫ sur le bloc moteur ① de manière à ce que la marque qui se trouve sur le bol coincide avec celui du bloc moteur. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il clique.

ⓑ/ⓒ Poussez l'accessoire à utiliser aussi loin que possible sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.

ⓓ Placez le couvercle ⑪ sur le bol, de telle sorte que la flèche qui se trouve sur le couvercle coincide avec celle qui se trouve sur le bol ⑫. Tournez alors le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le tube (lug) se trouvant sur le couvercle rentre dans le loquet de sécurité sur le bloc moteur avec le bruit significatif indiquant clairement qu'il s'est enclenché. Pour l'enlever, tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Le tube de remplissage ⑩ doit être inséré dans le couvercle ouvert de manière à ce que le bord le plus grand soit retourné vers l'intérieur. Cela permet de rajouter de manière plus pratique des ingrédients pendant la préparation.

Double système de verrouillage : le moteur ne peut être mis en marche que si le bol ⑫ et le couvercle ⑪ sont correctement enclenchés. Le couvercle ne peut être retiré du bol, que si le moteur est arrêté.

Quand l'appareil est arrêté, tournez le couvercle ⑪ dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le. Enlevez l'accessoire en place. Tournez le bol ⑫ dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.

Nettoyage

Vous devez toujours éteindre l'appareil, puis le débrancher de la prise de courant avant de le nettoyer.
Nettoyez le bloc moteur ① uniquement à l'aide d'un chiffon mouillé.
Certain types d'aliments (ex : carottes) peuvent entraîner une décoloration ; dans ce cas essuyez d'abord l'appareil avec de l'huile de cuisine avant de le laver.
L'accessoire pour pétrir ⑦ ainsi que le bras conducteur ⑧ doivent être nettoyés manuellement. Ne pas l'immerger dans l'eau. Tous les autres composants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle à la température 65°C.
Les parties difficiles à atteindre, par exemple les rainures qui se trouvent à l'intérieur du couvercle ⑪ doivent nettoyés avec la spatule ⑨ (e) ainsi qu'avec une brosse si cela est nécessaire.
N'utilisez en aucun cas des objets pointus ou tranchants pour le nettoyage.

Instructions d'entretien et de nettoyage pour le bol à pâte en acier inoxydable

- Rincez avec de l'eau savonneuse chaude avant la première utilisation.
- Rincez avec de l'eau savonneuse chaude aussitôt que possible après utilisation, spécialement après avoir effectué des préparations salées.

- Les résidus d'aliment résistants doivent être mouillés et enlevés à l'aide d'une éponge (n'utilisez en aucun cas une éponge à récurer ou une brosse).
- Pour un nettoyage au lave-vaisselle, retirez le bol en acier inoxydable dès que le programme de lavage est achevé pour éviter à la matière de conserver des traces de gouttes d'eau.
- Essuyez ou séchez avec précaution le bol avant de le ranger.

Fonction pétrir

L'accessoire pour pétrir ⑦ a été spécialement conçu pour préparer de la pâte avec levure, des pâtes ou des patisseries. Il n'est pas adapté pour la préparation de pâte à cake. Pour préparer de la pâte à cake, utilisez l'accessoire mixeur ⑧a.
Placez tous les ingrédients dans le bol à pétrir ⑫ après que l'accessoire pour pétrir ait été installé.

Pâte à levure (pain, cake)

Jusqu'à 1,5 kg de farine plus les ingrédients :
<u>Vitesse 2 – 7</u> pendant <u>3 à 5 minutes</u>

Placez en premier lieu la farine et seulement à ce moment-là mettez les autres ingrédients – à l'exception du lait – dans le bol, y compris raisins, et autres amandes. Mettez le couvercle en place et choisissez une vitesse de 2 à 7. Mettez alors le moteur en marche permanente (en position « I/on »). Ajoutez les liquides à travers le tube de remplissage ⑩ pendant que le moteur est en marche.

Quantité maximale de 2 kgs de farine.
(Préparation de 1,5 – 2 kgs de farine)
<u>Vitesse 3 – 4</u>

Faites en premier une pâte simple en plaçant tous les liquides et 1/3 de la farine avec la levure dans le bol à pâte et pétrissez à la vitesse 7 pendant environ 1 minute. Laissez reposer la pâte simple pendant environ 15 minutes. Ajoutez le reste de la farine et pétrissez à la vitesse 3 pendant environ 5 minutes. Retirez alors la pâte du bol et laissez-la monter selon les indications de la recette.

Pâte à pâtes

Quantité de farine :	minimum 250 g
	maximum 1 kg
<u>Vitesse 2–7</u>	<u>environ 3 minutes 1/2</u>

Placez la farine et les autres ingrédients dans le bol à pâte - à l'exception de l'eau. Introduisez la quantité d'eau requise à travers le tube de remplissage ⑩. Ne rajoutez pas d'eau après que la pâte ait formé une boule dans la mesure où l'eau ne sera pas absorbée.

Pétrir des patisseries

Quantité de farine :	minimum 250 g
	maximum 750 g
<u>Vitesse 5–7</u>	<u>environ 2 minutes 1/2</u>

Placez la farine dans le bol à pâte et ajoutez les autres ingrédients.
Pour obtenir de bons résultats, n'utilisez pas de beurre chaud ou mou. La patisserie est prête quand elle aura formé une boule et aura été pétrie pendant une courte durée après cela.
La durée de préparation (environ 2 minutes 1/2) dépend de la quantité de pâte. La patisserie deviendra trop molle si la pâte est pétrie trop longtemps.

Mixer, mélanger, fouetter

Utilisez l'accessoire mixeur ⑧a pour mixer les mélanges pour cakes, la crème de beurre et la purée de pommes de terre, ...etc. Ajoutez les ingrédients dans le bol seulement après avoir inséré l'accessoire mixeur.

Quantité maximale : 1 kg de farine (ou moins si la recette inclut plusieurs autres ingrédients)
<u>Vitesse : 5 – 14</u>

Poussez l'accessoire mixeur sur le bras guide et poussez les deux en même temps sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol à pétrir (C). Bloquez alors le couvercle sur le bol à pâte (D).

Instructions de préparation :
Le beurre ne doit être ni trop dur ni trop mou. Quand vous faites de la purée de pommes de terre, utilisez des ingrédients très chauds et chauffez au préalable le bol à pétrir avec de l'eau chaude. Ecrasez lentement les pommes de terre épluchées (vitesse 5 – 7, environ 1 minute). Mettez alors le résultat obtenu à travers le tube de remplissage ⑩ et battez rapidement (vitesse 11 – 13).

Utilisez l'accessoire fouet ⑧b pour fouetter la crème ou les blancs d'oeufs ou pour préparer des mousses. Ajoutez les ingrédients dans le bol seulement après avoir mis le fouet en place.

<u>N'utilisez en aucun cas l'attachement fouet pour les mélanges pour cake</u>.

<u>Quantité maximale :</u>	<u>Vitesse</u>
Crème – 700 ml	9 – 11
Blanc d'oeufs – 8 (environ 240 ml)	14
Mousse – à partir de 7 oeufs	14

Poussez l'accessoire fouet sur le bras guide et poussez sur l'arbre de transmission qui se trouve dans le bol à pétrir (C). Placez alors le couvercle sur le bol à pétrir (D).

B Bol robot de préparation (récipient transparent)

(voir page 5)

Utilisez le bol robot de préparation pour mixer, hacher et couper à l'aide du couteau universel ⑮ ou lorsque vous devez utilisez les disques ⑰ à émincer, à broyer ou à gratter.
⑬ Couvercle avec tube de remplissage et poussoir
⑭ Couvercle de protection
⑮ Couteau universel
⑯ Bol robot de préparation
⑰ Disques
  ⓐ Disque coupe-frites
  ⓑ Disque Julienne
  ⓒ Disque éminceur réversible
  ⓓ Disque à broyer réversible
  ⓔ Disque grattoir
  ⓕ Système d'entraînement du disque

(N.B. : Tous les accessoires permettant l'utilisation du bol robot pour préparations et ayant un axe d'entraînement gris sont également de couleur grise.)

Capacité maximale : 2 l pour les liquides (1,5 l pour les milk-shakes).

Il est préférable de procéder à la préparation des petites quantités dans le bol mixeur en verre ⑳ à l'aide du couteau ⑲.

Couteau universel ⑮

<u>Attention ! Le couteau universel est extrêmement tranchant.</u>

Il peut être utilisé pour mixer, hacher et couper, mais aussi pour pétrir la pâte (notamment pâte avec levure, avec un maximum de 1 kg de farine plus les ingrédients, vitesse 2 – 7, pendant environ 3 minutes).

Couvercle de protection ⑭
Retirez le couvercle en plastique avant toute utilisation. Pour cela, posez le couteau universel avec le couvercle sur la table en position normale et poussez la poignée vers le bas jusqu'à ce que le couvercle de protection se défasse (A). Le couteau universel ne peut être mis en place dans le bol robot de préparation ⑯ que sans son couvercle (B).

Après utilisation, replacez le couvercle en posant le couteau universel sur la table.
Le symbole se trouvant sur le couvercle doit être au-dessus de la partie supérieure du couteau universel.

Glissez alors la couche de protection sur la poignée et maintenez le couvercle d'une main. Tirez fortement sur la poignée avec l'autre main jusqu'à ce que le couteau universel soit enclenché au couvercle (C).

<u>Attention ! Le couteau universel est extrêmement tranchant – tenez-le uniquement par la poignée en plastique.</u>

Placez tous les ingrédients dans le bol robot de préparation après avoir installé le couteau universel.
Les ingrédients liquides peuvent être rajoutés, à travers le tube de remplissage, pendant que le moteur est en marche.
Après utilisation, retirez toujours le couteau universel en premier, avant de retirer les aliments.

Mélanger soupes, milk-shakes, ...etc.
Vitesse : 7 – 14, environ 30 secondes
Utilisez la vitesse 8 avec une capacité maximale de 2 l (pour éviter les débordements).
Milk-shakes (1,5 l maximum) : coupez les fruits, remplissez et pré-mixez à la vitesse 14, puis ajoutez les liquides à la vitesse 7 et enfin mixez le tout (n'oubliez pas que le lait à tendance à facilement déborder quand il est mixé ; utilisez en conséquence des quantités moins importantes).

Couper, hacher
Vitesse 2 – 14, voir le tableau des préparations à la page 17).

Disques ⑰

Placez le disque que vous souhaitez utiliser sur le système d'entraînement disque ⓕ et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre dans le sens de la flèche (D) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Poussez le système d'entraînement disque sur l'axe du disque dans le bol robot de préparation aussi loin que possible (E). Placez alors le couvercle sur le bol robot de préparation et verrouillez-le (F).

Quand vous utilisez les disques, positionnez toujours l'interrupteur en position de fonctionnement constant (position « I / on »).

Quand vous effectuez des préparations à base de jus ou d'ingrédients, vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une vitesse plus grande.

Quand vous rajoutez des ingrédients à travers le tube de remplissage (G), utilisez toujours le poussoir. N'atteignez jamais l'intérieur du tube de remplissage pendant que le moteur est en marche.

Disques ⓐ, ⓑ et ⓒ:
Pour obtenir d'excellents résultats, introduisez les aliments à préparer à travers le tube de remplissage lorsque l'appareil est à l'arrêt.

Disques ⓓ, ⓔ:
Les aliments peuvent être introduits dans le tube de remplissage lorsque le moteur est en marche.

Disque coupe-frites ⓐ
Vitesse 2 – 7

Attention ! Ce disque est extrêmement tranchant.

La face utile doit faire face à l'utilisateur. Pour de meilleurs résultats, mettez 4 – 5 pommes crues à la fois dans le tube de remplissage.

Exemples de préparations : pommes crues, céleri.

Disque Julienne ⓑ
Vitesse 2 – 7

Attention ! Ce disque est extrêmement tranchant.

La face utile doit faire face à l'utilisateur. Le disque découpe les légumes en lamelles. Si vous introduisez les légumes verticalement dans le tube de remplissage, les lamelles seront plus courtes. Si vous les poussez horizontalement, les lamelles seront plus longues.

Exemples de préparations : concombres, carottes, betteraves, radis, céleri, choux-rave, pommes de terre crues.

Disque à émincer réversible ⓒ
Vitesse 2 – 7

Attention ! Ce disque est extrêmement tranchant.

Il peut être utilisé des deux côtés (épais et fin). Exemples de préparations « épaisses » : concombre, choux-rave, pommes de terre crues, oignons, poireaux, salami, bananes, tomates, champignons, radis, laitues (enroulé de manière serrée), celeri.

Exemples de préparations « fines » : concombres, choux, pommes de terre crues, carottes, oignons, salami, radis.

Disque à broyer réversible ⓓ
Vitesse 2 – 14

Ce disque peut être utilisé des deux côtés (épais / fin). Les vitesses 2 – 7 doivent être utilisées pour les aliments mous (par exemple concombres), tandis que les vitesses supérieures jusqu'à 14 doivent être utilisées pour les aliments durs.

Exemples de préparations « épaisses » : concombres, choux-rave, betteraves, carottes, pommes de terre crues, pommes, choux.

Exemples de préparations « fines » : fromage (mou ou modérement dur), concombres, carottes, pommes de terre crues, pommes.

Disque à gratter ⓔ
Vitesse 7 – 14
La face utile doit faire face à l'utilisateur.

Exemples de préparations : pommes de terre crues (ex. pour des crêpes de pommes de terre), raifort, fromage parmesan (dur).

C Bol mixeur en verre
(voir page 5)

Utilisez le bol mixeur en verre ⑳ pour mixer, hacher et couper de petites quantités d'aliments.

⑱ Couvercle
⑲ Couteau
⑳ Bol mixeur en verre
- ⓐ Attache de serrage
- ⓑ Bague en plastique
- ⓒ Bol en verre
- ⓓ Joint d'étancheité
- ⓔ Axe d'entraînement avec fond

Capacité maximale : 1 l de liquide (pour milk-shakes de 750 ml).

Il est préférable de préparer des quantités plus importantes dans le bol robot de préparation ⑯ à l'aide du couteau universel ⑮.

Important : La durée maximale de préparation dans le bol robot de préparation est d'1 minute. Les liquides peuvent être préparés pendant une plus longue durée.

Attention ! Le couteau ⑲ est extrêmement tranchant – tenez-le uniquement par la poignée plastique.

Placez tous les ingrédients dans le bol mixeur en verre après avoir inséré le couteau (voir le tableau des préparations à la page 17).
Les liquides ne peuvent être rajoutés qu'à travers le tube de remplissage, si le moteur est en marche. Après utilisation, retirez toujours le couteau du bol mixeur avant d'enlever les aliments.

Mélanger soupes, milk-shakes, repas pour bébé, ...etc.
Vitesse 2 – 14, pendant environ 1 minute
Découpez en petits morceaux les fruits pour le milk-shake, et procédez à leur préparation avant de rajouter les liquides.
Capacité maximale : 750 ml de liquide, autrement il y aura des débordements.

Les aliments chauds peuvent également être mélangés dans ce bol extrêmement résistant, si ce dernier a été au préalable réchauffé avec de l'eau chaude.

Hacher
Vitesse 2 – 14, auto.pulse

Persil, ail, oignons ou noix ne peuvent pas être hachés, de même que les petits pains durs et la viande.
Ne hachez surtout pas : chocolat, fromage parmesan, glaçons, épices dures et café.

Démontage et montage du bol mixeur en verre

Couvercle ⑱
Pour le nettoyage, retirez le joint d'étancheité de l'intérieur du couvercle. Veuillez replacer le joint d'étancheité de telle sorte que les clips en plastique qui se trouvent à l'intérieur du couvercle correspondent exactement à la rainure du joint d'étancheité (H).

Couteau ⑲
Attention ! Le couteau est très tranchant.
Retirez le couteau du verre en le tenant par la poignée, et en même temps que vous le pressez vers le bas avec votre pouce, retirez-le de son axe d'entraînement (I). Pour insérer le couteau dans le bol, pressez le sur l'axe d'entraînement jusqu'à ce qu'il clique.

Bol mixeur en verre ⑳
Retirez le couteau tel que décrit ci-dessus. Pour démonter le verre (J), retournez-le tout d'abord, atteignez-le avec une main et tenez la base plastique de l'axe d'entraînement.

Puis, en utilisant le poussoir, dévissez l'attache du fond en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Enlevez l'attache de serrage (a), la bague en plastique (b) et le verre (c) l'un après l'autre, de telle sorte que vous n'ayez finalement plus qu'à tenir l'axe d'entraînement (e) par le bas, et le joint d'étancheité (d) dans votre main.

Pour remonter, procéder dans l'ordre inverse (K) :
Placez le joint d'étancheité sur la partie inférieure du bas de l'axe d'entraînement. Retournez le verre et placez l'ouverture dans le fond du verre au-dessus du joint d'étancheité sur l'axe d'entraînement. Agissez avec précaution pour ne pas disloquer le joint d'étancheité.
Placez la bague en plastique (b) sur le fond du verre de manière à ce que la projection sur la bague de plastique s'enclenche avec la rainure qui se trouve dans le fond du verre (à côté de la poignée).

Resserez ensemble tous ces éléments en tournant l'attache (a) dans le sens des aiguilles d'une montre, et ceci en utilisant le poussoir.

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 89/336/EEC et la directive Basse Tension 2006/95/EC.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

Garantie
Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat.
Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.
Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 08.10.30.97.80 (ou se référez à http://www.braun.com/global/contact/servicepartners/europe.country.html) pour connaitre le Centre Service Agrée Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France
Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Exemples de préparation correspondant au bol robot de préparation B avec couteau universel ⑮

Les durées de préparation indiquées sont approximatives et dépendent de la qualité et de la quantité des aliments à préparer, ainsi que du degré de finesse requis.

Produit	Quantité max.	Préparation	Vitesse	Position de l'interrupteur	Durée/pulsations
Oignons	750 gr.	couper en quatre	14	auto.pulse	15 x
Carottes	1000 gr.	découper en pièces	14	I / on	20 secondes
Petits pains durs (pour miettes)	6	couper en quatre	14	I / on	45 – 60 secondes
Oeufs durs	10	entiers	7 – 9	auto.pulse	10 – 12 x
Pommes	750 gr.	couper en quatre	7 – 9	I / on	10 – 15 secondes
Viande (maigre)	750 gr.	découper en cubes de 3 cm	14	I / on	45 secondes
Persil égoutté	200 gr. (4 bouquets)	enlever les tiges	14	I / on	30 secondes
Noix, amandes	1000 gr.	entieres	14	I / on	45 – 60 secondes
Fromage (dur et moyennement dur)	500 gr.	découper en cubes de 3 cm	14	I / on	60 secondes
Fromage (mou)	500 gr.	découper en cubes de 3 cm	14	I / on	30 secondes
Chocolat	400 gr.	découper en morceaux	14	I / on	30 – 45 secondes
Boissons mélangées	1,5 litre	Hacher les fruits avant de rajouter les liquides (avant le mélange) (pendant le mélange)	14 8 8	I / on	60 secondes
Mayonnaise (oeufs entiers, huile, vinaigre, assaisonnement, moutarde)	1,5 litre	À température ambiante, ajoutez l'huile lentement	14	I / on	75 – 90 secondes

Exemple de recette : Pain d'épices	Préparation	Vitesse	Position de l'interrupteur	Durée
200 gr. zeste de citron confit 100 gr. noisettes	Hacher le zeste de citron confit et les noisettes	14	I / on	45 secondes
180 gr. de farine, 6 gr. de levure	Ajoutez-y la farine et la levure	14	I / on	5 secondes
1000 gr. de miel (crémeuse, refroidi)	Ajoutez-y ensuite le miel et mixez	14	I / on	15 secondes

Lisser le mélange dans un plat à four contenant de la graisse et préalablement saupoudré de farine, et cuire au four à 150 °C pendant approximativement 50 – 60 minutes. Découper en carrés pendant qu'il est encore chaud.

Exemples de préparation correspondant au bol mixeur en verre C

Les durées de préparation indiquées sont approximatives et dépendent de la qualité et de la quantité des aliments à préparer, ainsi que du degré de finesse requis.

Produit	Quantité maximale	Préparation	Vitesse	Position de l'interrupteur	Durée/pulsations
Mélanger					
Repas pour bébé	1 litre (à partir de 150 gr. + liquide)	préchauffez le verre	9 – 14	I / on	15 – 25 secondes
Mayonnaise	1 litre	Mélanger oeufs entiers, assaisonnement, moutarde, vinaigre. Rajoutez de l'huile à travers le trou dans le couvercle.	14 14	auto.pulse I / on	3 – 4 x 60 – 90 secondes
Sauce Tartare	1 litre	Mélanger 1 oeuf entier, assaisonnement, moutarde, vinaigre. Rajoutez de l'huile par le trou du couvercle. Ajouter 1/4 d'oeuf et le concombre.	14 14 9	auto.pulse I / on auto.pulse	3 – 4 x 60 – 90 secondes 4 – 6 x
Boissons mélangées	750 ml	Découpez les fruits. Rajoutez tout le lait et faites fonctionner l'appareil.	14 14	auto.pulse I / on	4 – 6 x 15 secondes
Hacher					
Persil sec	50 gr. (1 bouquet)	enlevez les tiges	14	I / on	10 – 15 secondes
Oignons	100 gr. (1 1/2 oignon)	coupez en quatre	14	auto.pulse	10 – 12 x
Noix, amandes	200 gr. (à partir de 50 gr.)	en entier	7 – 9	I / on	30 secondes
Petits pains durs	2	coupez en quatre	14	I / on	30 secondes
Viande non grasse	200 gr.	découpez en cubes	14	I/on	20 – 30 secondes

I nostri prodotti sono studiati per rispondere ai più elevati parametri di qualità, funzionalità e design.
Ci auguriamo che il Vostro nuovo prodotto Braun risponda completamente alle Vostre aspettative.

Braun K 3000 è una macchina da cucina che rispecchia la necessità di impastare, mescolare, miscelare, sbattere, frullare, tritare, affettare, sminuzzare e grattugiare semplicemente e velocemente.

Leggete attentamente tutte le istruzioni prima di usare il prodotto. Conservate le istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchio.

Importanti misure di sicurezza

- Le lame dei blocchi coltelli ⑮ / ⑲ sono molto affilate! Maneggiate i coltelli solo prendendoli dall' impugnatura. Dopo l'uso, togliete sempre i coltelli dai recipienti prima di rimuovere il cibo lavorato.
- Assicuratevi che la tensione del Vostro impianto elettrico corrisponda a quella riportata sul prodotto. Collegate l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente alternata.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio è stato costruito solo per uso domestico e per lavorare le quantità riportate.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito mentre è in lavorazione.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Disconnettere il prodotto dalla rete elettrica prima di riporlo.

A Unità base (vedi pag. 4)

① Blocco motore
② Alloggiamento cavo
③ Spia di controllo
④ Manopola (funzionamento costante/acceso: «I/on», spento: «off/0», auto-intermittenza: «auto.pulse»)
⑤ Tasto per intermittenza manuale
⑥ Regolatore elettronico di velocità (2 –14) e di funzionamento intermittente
⑦ Gancio per impastare
⑧ Perno
⑧a Accessorio per miscelare
⑧b Frusta per montare e sbattere
⑨ Spatola
⑩ Convogliatore di pietanze
⑪ Coperchio
⑫ Ciotola per impastare in acciai

Dispositivo di sicurezza

La spia di controllo ③ lampeggiante indica che il motore è sovraccarico e si spegnerà presto. Finchè il dispositivo di sicurezza non avrà spento il motore la spia ③ sarà accesa. Spegnere il prodotto usando la manopola ④ (posizione «off/0»). Aspettare circa 15 minuti per permettere al motore di raffreddarsi. Accendere nuovamente il prodotto utilizzando la manopola ④ (posizione «I/on»). Se la spia luminosa ③ si accende nuovamente e il motore non si avvia, ripetere la procedura di raffreddamento sopra descritta.

Importante: Se il motore si è spento automaticamente per sovraccarico, riportare sempre la manopola ④ sulla posizione «off/0». Se questa operazione non venisse effettuata l'apparecchio non può essere nuovamente acceso anche dopo il raffreddamento.

Regolatore di velocità

Si raccomanda di selezionare la velocità elettronica ⑥ prima di accendere l'apparecchio, in modo tale da avere già dall'inizio la velocità desiderata.

Accessorio		Velocità raccomandata*
Ciotola per impastare		
	Sbattitore	7 … 14
	Miscelatore	5 … 14
	Impastatrice	2 … 7
Recipiente universale		
	Blocco coltelli	7 … 14
ⓐ - ⓔ	Dischi	2 … 14
Vaso frullatore e tritatutto		
		7 … 14

*vedere il pannello sull'apparecchio

Intermittenza

Questo tipo di funzione si utilizza per:

- Aggiungere farina all'impasto senza intaccarne la cremosità.
- Aggiungere uova sbattute o crema a cibi più solidi.
- Tritare cibi delicati e morbidi, come uova, cipolle.

Girare la manopola ④ sulla posizione «auto.pulse» per fa funzionare automaticamente la funzione intermittenza. Questo provoca piccoli impulsi identici alla velocità prescelta. La funzione si disinserisce girando la manopola ④ in posizione «off/0».

L'intermittenza manuale «pulse •» si attiva premendo il tasto ⑤ quando l'apparecchio è spento. Con l'intermittenza manuale si può variare l'intensità dell'impulso. L'apparecchio lavora alla velocità prescelta finchè si mantiene premuto il tasto ⑤. Rilasciando il tasto il motore si fermerà.

Attenzione: 15 impulsi per minuto massimo.

Montaggio e smontaggio della ciotola e del coperchio

Pulite tutte le parti prima di utilizzarle per la prima volta (vedere paragrafo «Pulizia»).
Per ragioni di sicurezza, utilizzare entrambe le mani per maneggiare l'apparecchio.

ⓐ Mettere la ciotola ⑫ sul blocco motore ① facendo corrispondere i segni di riferimento sulla ciotola e sul blocco motore. Girare la ciotola finchè si fissi.

ⓑ/ⓒ Spingere l'accessorio desiderato.

ⓓ Posizionare il coperchio ⑪ sulla ciotola finchè la freccia sul coperchio corrisponde alla freccia sulla ciotola ⑫. Girare in senso orario il coperchio fino a quando la sporgenza sul coperchio si allinea con la chiusura di sicurezza sul blocco motore e si blocca con uno scatto. Per rimuoverlo, ruotare il coperchio in senso antiorario.

Il convogliatore di pietanze ⑩ deve essere è inserito sul coperchio in modo che il bordo alto sia rivolto verso l'interno. Questo permette di aggiungere in maniera ottimale gli ingredienti durante la fase di lavorazione.

Doppia chiusura di sicurezza: il motore funziona se la ciotola ⑫ e il coperchio ⑪ sono ben posizionati. Il coperchio può essere rimosso solo se il motore è spento.

Quando l'apparecchio è spento, girare il coperchio ⑪ in senso antiorario e toglierlo. Levare l'accessorio. Girare la ciotola ⑫ in senso antiorario e toglierla.

Pulizia

Spegnere sempre l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete prima di effettuare la pulizia. Pulire il blocco motore ① soltanto con un panno umido.
Alcuni tipi di cibi (es. carote) potrebbero tingere le parti in plastica dell'apparecchio; prima di lavarle passarvi un panno imbevuto d'olio di semi.
Gli accessori ⑦ e ⑧ possono essere lavati solo manualmente. Non immergerlo nell'acqua.
Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie ad una temperatura di 65 °C max.
Le parti difficili da raggiungere (es. la guida dei perni nei coperchio ⑪) devono essere puliti con la spatola ⑨ (e) ed eventualmente uno spazzolino.
Non usare per la pulizia oggetti affilati.

Precauzioni per la ciotola di metallo

- Sciacquare con sapone diluito in acqua prima del primo utilizzo.
- Sciacquare in acqua calda con sapone diluito appena possibile dopo l'uso, specialmente dopo aver preparato cibi salati.
- Residui di cibo particolarmente difficili devono essere rimossi con una spugna o con uno spazzolino.
- Se si lava in lavastoviglie, rimuovere la ciotola metallica appena possibile, al fine di prevenire il rispagno delle goccie d'acqua. Non utilizzare molto detersivo o brillantante.
- Asciugare bene la ciotola prima di riporla.

Impastare

L'accessorio per impastare ⑦ è indicato per preparare pasta, pasta lievitata e pasta frolla. Non è indicato per paste cremose. Per le paste cremose usare l'accessorio ⑧a. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola ⑫ dopo che l'accessorio per impastare è stato montato.

Pasta per pane o dolci

Lavorate fino a 1,5 kg. di farina più altri ingredienti:
Velocità 2 – 7 da 3 a 5 min. circa

Anzitutto mettere la farina e poi gli altri ingredienti, eccetto il latte, nella ciotola per impastare, includendo uvetta, canditi e mandorle. Mettere il coperchio e scegliere la velocità fra 2 e 7. Posizionare la manopola su «I/on». Aggiungere i liquidi attraverso il convogliatore di pietanze ⑩ mentre il motore è in funzione.

Quantità massima di farina 2 kg.
(lavorazione di 1,5 – 2 kg. di farina)
Velocità 3 – 4

Anzitutto fare un impasto base mettendo tutti i liquidi e 1/3 di farina con il lievito nella ciotola per impastare e poi lavorare a velocità 7 per 1 min. circa. Lasciate riposare l'impasto ottenuto per circa 15 min. Aggiungere il resto della farina e lavorare a velocità 3 per circa 5 min. Rimuovere poi l'impasto dalla ciotola e farlo lievitare come indicato nella ricetta.

Pasta all'uovo

Farina quantità:	min. 250 gr.
	max. 1 kg.
Velocità 2 – 7	per 3,5 min. circa

Mettere la farina e gli altri ingredienti nella ciotola per impastare, esclusa l'acqua. Inserire la quantità d'acqua richiesta attraverso il convogliatore di pietanze ⑩. Non aggiungere altri ingredienti dopo che l'impasto ha assunto la forma di una palla, dato che questi non verranno assorbiti.

Pasta frolla

Farina quantità:	min. 250 gr.
	max. 750 gr.
Velocità 5 – 7	per 2,5 min. circa

Mettere la farina nella ciotola impastatrice e aggiungere gli altri ingredienti.
Per ottenere risultati migliori, non usate burro caldo o morbido. La pasta è pronta quando diventa una palla. Sarebbe tuttavia meglio lavorarla per alcuni istanti.
Il tempo di lavorazione (2,5 min. circa) dipende dalla quantità. La pasta risulterà troppo morbida se viene impastata troppo.

Mescolare, miscelare, sbattere

Usare l'accessorio per miscelare ⑧a per torte cremose, pan di Spagna, creme e purè di patate. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola solo dopo aver inserito l'accessorio miscelatore.
Farina quantità max.: 1 kg. (o meno se la ricetta include altri ingredienti).

Velocità 5 – 14

Spingere l'accessorio nel perno per frusta e spingete poi entrambi sul perno della ciotola per impastare (C), bloccare quindi il coperchio sulla ciotola per impastare (D).

Istruzioni per la lavorazione:
Il burro non deve essere nè troppo duro nè troppo molle. Quando preparate purè di patate, usate ingredienti molto caldi e scaldate precedentemente la ciotola con acqua calda. Mescolare lentamente le patate sbucciate e bollite (velocità 5 – 7 per 1 min. circa).
Poi versare il latte caldo tramite il convogliatore di pietanze ⑩ e frullate velocemente (velocità 11 – 13).

Usare la frusta per montare ⑧b per montare la panna o le chiare d'uovo o per le spume leggere. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola dopo aver inserito la frusta per montare e sbattere.

Non usare la frusta per impasti per torte.

Quantità max.	Velocità
Crema – 700 ml.	9 – 11
Chiare d'uovo – 8 (240 ml.)	14
Spume – da 7 uova	14

Spingere la frusta nel perno frusta e spingete poi entrambi sul perno della ciotola per impastare (C). Mettere il coperchio sulla ciotola.

B Recipiente universale (transparente)

(vedi pag. 5)

Utilizzate il recipiente universale per miscelare, tritare, tagliare con il blocco coltelli ⑮ o, quando utilizzate il disco ⑰, per affettare, sminuzzare, grattugiare.

⑬ Coperchio con tubo di alimentazione e pressino
⑭ Coprilama per blocco coltelli
⑮ Blocco coltelli
⑯ Recipiente universale
⑰ Dischi
  ⓐ Lama per patate a bastoncino
  ⓑ Lama per tagliare a listarelle o alla Julienne
  ⓒ Lama doppia per affettare
  ⓓ Lama doppia per tritare/sminuzzare
  ⓔ Lama per grattugiare
  ⓕ Portalame

(N.B.: Tutti gli accessori per il recipiente universale con il perno grigio, sono grigi.)

Capacità massima:
Liquidi 2 l. (per frullati 1,5 l).

Piccole quantità dovrebbero preferibilmente essere lavorate nel vaso frullatore e tritatutto ⑳ con lama.

Blocco coltelli ⑮

Attenzione: Il blocco coltelli è molto affilato.

Il blocco coltelli può essere usato per miscelare, tritare, tagliare ma anche per impastare (ad es. pasta lievitata, max 1 kg. di farina più gli altri ingredienti, velocità 2 – 7, circa 3 min.).

Coprilama per blocco coltelli ⑭
Prima dell'uso rimuovete la copertura in plastica, mettendo il blocco coltelli con il coprilama sul tavolo e premendo l'impugnatura verso il basso fino a quando il coprilama non si stacca (A). Il blocco coltelli può essere inserito nel recipiente universale ⑯ senza la sua protezione (B).

Dopo l'utilizzo, rimettete il coprilama posizionando il blocco coltelli sul tavolo.
Il simbolo del coprilama deve essere sopra la parte alta del blocco coltelli. Fate scivolare il coprilama sopra l'impugnatura e tenete la protezione con una mano. Spingete forte con l'altra mano l'impugnatura fino a quando il blocco coltelli non si inserisce nel suo coperchio (C).

Attenzione! Il blocco coltelli è molto affilato. Prendete l'accessorio coltelli solo dall'impugnatura di plastica.
Mettete tutti gli ingredienti nel recipiente universale dopo aver inserito il blocco coltelli. Gli ingredienti liquidi possono essere aggiunti mentre il motore è in funzione tramite il tubo di alimentazione.

Dopo l'uso rimuovete sempre prima il blocco coltelli prima di togliere il recipiente.

Miscelare minestre, frullati etc.
Velocità: 7 – 14, circa 30 secondi
Con capacità massima di 2 l. usate la velocità 8 (per evitare i rischi di troppa schiuma).
Frullati (max. 1,5 l.): tagliate la frutta ed inseritela, premiscelate alla velocità 14, aggiungete dopo gli ingredienti liquidi, velocità 7 e miscelate (tenete presente che il latte fa facilmente schiuma quando viene miscelato; usate quindi piccole quantità).

Tritare, tagliare
Velocità 2 – 14
Vedi la tabella di lavorazione, pag. 21.

Dischi ⑰

Montate la lama desiderata sul portalama ⓕ e ruotatela in senso antiorario nella direzione della freccia (D) finchè non si blocca.
Per sbloccarla, girare in senso orario.
Spingete il portalama con la lama sul perno all'interno del recipiente universale fino in fondo (E). Poi inserite il coperchio sul recipiente universale e bloccatelo (F).

Quando usate le lame a disco, utilizzate sempre il funzionamento costante (posizione «I/on»).

Quando usate ingredienti morbidi o con polpa, otterrete risultati migliori usando velocità basse. Ingredienti duri vanno lavorati a velocità alta.

Quando aggiungete gli ingredienti tramite il tubo di alimentazione (G), utilizzate sempre il pressino. Non infilate mai le mani nel tubo di alimentazione quando il motore è in funzione.

Dischi ⓐ, ⓑ, ⓒ:
Per ottenere migliori risultati, mettete il cibo da lavarare nel tubo di alimentazione prima di accendere il blocco motore.

Dischi ⓓ, ⓔ:
Il cibo può essere inserito nel tubo di alimentazione quando il motore del robot è in funzione.

Lame per patate a bastoncino ⓐ
Velocità 2 – 7

Attenzione! Questa lama è molto affilata.

Le scritte sul disco devono essere rivolte verso l'utilizzatore.
Per risultati migliori, è consigliabile inserire 4 – 5 patate crude alla volta.

Esempi di applicazione: patate crude, sedano.

Lama per affettare a listarelle, o alla Julienne ⓑ
Velocità 2 – 7

Attenzione! Questa lama è molto affilata.

Le scritte sul disco devono essere rivolte verso l’utilizzatore.
Questa lama taglia le verdure a listarelle.
Se inserite le verdure nel tubo di alimentazione in verticale, le listarelle risulteranno più corte.
Se le inserite ad angolo od orizzontalmente, le listarelle risulteranno più lunghe.

Esempi di applicazione: cetrioli, carote, barbabietole, rapanelli, sedano, rape, patate crude.

Lama doppia per affettare ⓒ
Velocità 2 – 7

Attenzione! Questa lama è molto affilata.

Può essere utilizzata da entrambi i lati (affetta grosso/fine).

Esempi di applicazione «affettare grosso»: cetrioli, rape, patate crude, cipolle, porri, salame, banane, pomodori, funghi, rapanelli, lattuga (arrotolata stretta), sedano.

Esempi di applicazione «affettare fine»: cetrioli, cavolo, patate crude, carote, cipolle, salame, rapanelli.

Lama doppia per tritare/sminuzzare ⓓ
Velocità 2 – 14

Può essere utilizzata da entrambi i lati (affetta grosso/fine). Ingredienti morbidi (ad es. cetrioli) devono essere lavorati a velocità 2 – 7, ingredienti duri possono essere sminuzzati fino a velocità 14.

Esempi di lavorazione «sminuzzare grosso»: cetrioli, rape, barbabietole, carote, patate crude, mele, cavolo.

Esempi di lavorazione «sminuzzare fine»: formaggio (morbido, medio duro), cetrioli, carote, patate crude, mele.

Lama per grattugiare ⓔ
Velocità 7 – 14

Le scritte sul disco devono essere rivolte verso l’utilizzatore.

Esempi di lavorazione: patate crude (ad es.: per crepes di patate), rafano, parmigiano.

C Vaso frullatore e tritatutto
(vedi pag. 5)

Utilizzate il vaso frullatore e tritatutto ⑳ per miscelare, tritare e tagliare piccole quantità.

⑱ Coperchio
⑲ Lama
⑳ Vaso frullatore e tritatutto
- ⓐ Vite
- ⓑ Base in plastica
- ⓒ Vaso
- ⓓ Guarnizione
- ⓔ Perno con base

Capacità massima: 1 l. liquidi (per frullati 750 ml.).

Grosse quantità dovrebbero preferibilmente essere lavorate nel recipiente universale ⑯ con il blocco coltelli ⑮.

Importante: Il tempo massimo di lavorazione nel vaso frullatore e tritatutto è di 1 minuto.
I liquidi possono essere lavorati più a lungo.

Attenzione! La lama ⑲ è molto affilata. Maneggiatela solo dall’impugnatura di plastica.

Mettete tutti gli ingredienti nel vaso frullatore e tritatutto solo dopo aver inserito la lama (vedi la tabella di lavorazione, pag. 21).
Se il motore del robot è in funzione, i liquidi possono solo essere aggiunti tramite l’apertura nel coperchio.

Miscelare minestre, frullati, pappe per bambini ecc.
Velocità 2 – 14, circa 1 min.

Per i frullati tagliate la frutta a pezzetti e lavoratela prima di aggiungere liquidi.
Capacità massima: 750 ml. di liquido, altrimenti potrebbero fare troppo schiuma.

Possono essere frullati cibi caldi data la resistenza al calore del vaso frullatore.
Le pappe risulteranno più calde se il vaso frullatore e tritatutto viene sciacquato con acqua calda prima dell’uso.

Tritare
Velocità 2 – 14, auto.pulse

Prezzemolo, aglio, cipolle o noci, possono essere tritate, come anche pane secco per il pane grattugiato e carne.
Cioccolato, parmigiano, ghiaccio, spezie dure o caffe, non possono essere tritati.

Montaggio e smontaggio del vaso

Coperchio ⑱
Togliete la guarnizione dall’interno del coperchio per purlirla. Reinserite la guarnizione pulita e asciutta in modo che la scanalatura della guarnizione stia sotto le sporgenze di plastica del coperchio (H).

Blocco coltelli per frullare ⑲
Attenzione! Le lame sono molto affilate.
Rimuovete il blocco coltelli dal vaso frullatore e tritatutto prendendo l’impugnatura del blocco coltelli e schiacciando la punta con il pollice, tiratelo via dalla punta del perno (I).

Il blocco coltelli viene reinserito nel vaso, spingendolo sul perno di accoppiamento, finchè non si sente uno scatto.

Vaso frullatore e tritatutto ⑳
Togliete il blocco coltelli come descritto.

Per smontare il vaso frullatore e tritatutto (J), per prima cosa ruotatelo spingendo verso il basso, inserendo una mano, impugnate la base in plastica del perno.

Poi, utilizzando il pressino, svitate l’allacciamento della base ruotandolo in senso antiorario.
Rimuovete la vite (a), la base in plastica (b) e il vaso frullatore e tritatutto (c) uno dopo l’altro, in modo che alla fine vi rimangano in mano solo il perno con base (e) e la guarnizione (d).

Per riassemblare il vaso, procedere in senso contrario (K):
Inserite la guarnizione sulla base del perno.

Girate il vaso sotto sopra e inserite la base del vaso aperta sulla guarnizione alla base del perno. Fate attenzione a non spostare la guarnizione.

Inserite la base di plastica (b) sotto il vaso in modo che le sporgenze sulla base in plastica si incastrino (vino alla maniglia).

Bloccate tutte queste parti girando la vite di bloccaggio (a) in senso orario con l’aiuto del pressino.

Soggetto a cambiamenti senza preavviso.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CEE 89/336 e alla Direttiva Bassa Tensione (CE 2006/95).

Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.

Garanzia
Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell’apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l’intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall’uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell’apparecchio.
La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

Contattare il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Esempi di lavorazione per l'uso del recipiente universale B con il blocco coltelli ⑮

I tempi di lavorazione sono approssimativi e dipendono dalla qualità e quantità di cibo sottoposto a lavorazione ed al grado di sminuzzamento desiderato. I numeri nella colonna «Tempo/pulsazioni», si riferiscono a «auto·pulse».

Prodotto	Quantità massima	Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempo/pulsazioni
Cipolle	750 g.	in quarti	14	auto.pulse	15 x
Carote	1000 g.	in pezzi	14	I/on	20 sec
Pane secco (per impanare)	6	in quarti	14	I/on	45 – 60 sec
Uova sode	10	intere	7 – 9	auto.pulse	10 – 12 x
Mele	750 g.	in quarti	7 – 9	I/on	10 – 15 sec
Carne (magra)	750 g.	cubi 3 cm	14	I/on	45 sec
Prezzemolo lavato e asciugato	200 g. (4 mazzi)	senza gambi	14	I/on	30 sec
Noci, mandorle	1000 g.	intere	14	I/on	45 – 60 sec
Formaggio (duro, medio)	500 g.	cubi 3 cm	14	I/on	60 sec
Formaggio (morbido)	500 g.	cubi 3 cm	14	I/on	30 sec
Cioccolato	400 g.	in pezzi	14	I/on	30 – 45 sec
Bevande miste	1,5 l.	Tagliare la frutta prima di aggiungere liquidi (premiscelate) (miscelate)	14 8 8	I/on	60 sec
Maionese (uova intere, olio, aceto, sale, pepe, senape)	1,5 l.	Temperatura ambiente, aggiungete piano l'olio	14	I/on	75 – 90 sec

Esempi di ricette: Pane allo zenzero	Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempo
200 g. scorza di limone candita 100 g. nocciole	Pezzi di scorza di limone candita e nocciole	14	I/on	45 sec
180 g. farina, 6 g. lievito in polvere	Aggiungere farina e lievito in polvere	14	I/on	5 sec
1000 g. miele (cremoso, fresco)	Poi aggiungere miele e miscelare	14	I/on	15 sec

Livellate l'impasto in una teglia da forno precedentemente imburrata e infarinata e cuocete a 150 °C per circa 50 – 60 min. Tagliate a quadrotti mentre è ancora caldo.

Tabella di lavorazione per l'uso del vaso frullatore e tritatutto C

I tempi di lavorazione sono approssimativi e dipendono dalla qualità e quantità di cibo da lavorare ed al grado di sminuzzamento desiderato. I numeri nella colonna «Tempo/pulsazioni», si riferiscono a «auto.pulse».

Prodotto	Quantità massima	Preparazione	Velocità	Posizione interruttore	Tempo/ pulsazioni
Frullare					
Pappe bambini	1 litro (min. 150 g. + liquidi)	Scaldate il vaso di vetro	9 – 14	I/on	15 – 25 sec
Majonese	1 litro	Frullate uova intere, sale, pepe, senape e aceto. Aggiungete l'olio dall'apertura del coperchio.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 x 60 – 90 sec
Salsa tartara	1 litro	Frullate uova intere, sale, pepe, senape e aceto. Versate l'olio dall'apertura del coperchio. Aggiungete uovo tagliato e cetrioli.	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3 – 4 x 60 – 90 sec 4 – 6 x
Bevande miste	750 ml.	Tagliate a pezzi la frutta. Aggiungete latte e frullate.	14 14	auto.pulse I/on	4 – 6 x 15 sec
Tritare					
Prezzemolo lavato e asciugato	50 g. (1 mazzetto)	togliete i gambi	14	I/on	10 – 15 sec
Cipolle	100 g. (1 cipolla 1/2)	tagliate a quarti	14	auto.pulse	10 – 12 x
Noci, mandorle	200 g. (min. 50 g.)	intere	7 – 9	I/on	30 sec
Pane secco (per impanare)	2	tagliato a quarti	14	I/on	30 sec
Carne (magra)	200 g.	tagliata a cubetti	14	I/on	20 – 30 sec

Onze produkten worden gemaakt om te kunnen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en design. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Braun apparaat.

De Braun K 3000 is een keukenmachine systeem. Het voldoet aan de hoogste eisen voor kneden, mixen, roeren, kloppen, hakken, snijden, raspen en schaven, eenvoudig en snel.

Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat gaat gebruiken.

Belangrijk

- De sikkelmessen ⑮ / ⑲ zijn zéér scherp! Pak de sikkelmessen uitsluitend bij de kunststof knop vast. Na gebruik dienen de sikkelmessen altijd eerst te worden verwijderd voordat de kommen worden geleegd.
- Controleer of het voltage aangegeven op de bodemplaat overeenkomt met die van het lichtnet. De machine uitsluitend op wisselspanning aansluiten.
- Houd de machine buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is geschikt voor de in deze gebruiksaanwijzing vermelde hoeveelheden.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Houd toezicht op het apparaat als deze in werking is.
- Elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan het apparaat of vervanging van het snoer mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig service-personeel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.

A Basis unit (zie zijde 4)

① Motorhuis
② Snoeropbergruimte
③ Controlelamp voor veiligheidszekering
④ Aan/uit-schakelaar (constante werking/aan: «I/on», uit: «off/0», automatisch gebruik: «auto.pulse»)
⑤ Drukknop voor handmatig gebruik
⑥ Elektronische snelheidsregelaar (variabel 2 – 14, ook met momentschakelaar)
⑦ Kneedhaak
⑧ Aandrijfarm
⑧a Garde
⑧b Fijne garde
⑨ Spatel
⑩ Vulschacht
⑪ Deksel
⑫ Kneed- en mix kom (roestvrij staal)

Veiligheidszekering

In geval dat de motor wordt overbelast, zal het controlelampje ③ gaan knipperen. Vervolgens zal de motor zichzelf uitschakelen. Wanneer de veiligheidszekering de motor heeft uitgeschakeld, zal het controlelampje ③ constant branden. Schakel de motor uit met de schakelaar ④ (positie «off/0»). Wacht ca. 15 minuten totdat de motor is afgekoeld. Schakel vervolgens het apparaat opnieuw in met de schakelaar ④ (stand «I/on»). Gaat het lampje ③ daarna opnieuw branden en wil de motor niet starten wanneer u hem inschakelt, herhaal dan de hiervoor beschreven afkoelprocedure.

Belangrijk: wanneer de motor zichzelf automatisch heeft uitgeschakeld omdat deze overbelast was, kan deze alleen opnieuw worden ingeschakeld als de schakelaar ④ eerst op nul (stand «off/0») is gezet.

Snelheidsregelaar

Het is aan te bevelen om eerst de snelheid te kiezen met de variabele, elektronische snelheidsregelaar ⑥ en dan het apparaat in te schakelen, om direkt vanaf het begin over de gewenste snelheid te beschikken.

Hulpstuk		Aanbevolen snelheid*
Kned- en mix kom		
	Fijne garde	7 … 14
	Garde	5 … 14
	Kneedhaak	2 … 7
Universele kom		
	Sikkelmes	7 … 14
ⓐ - ⓔ	Snijplaten	2 … 14
Blender		
		7 … 14

* zie tabel op de voorkant van het motorhuis

Momentschakelaar

De momentschakelaar is geschikt voor:

- voorzichtig toevoegen van bloem aan beslag om de luchtigheid niet te beinvloeden,
- toevoegen van geklopt eiwit of room aan een stevige massa,
- hakken van delicaat en zacht voedsel, bijv. gekookte eieren, uieu.

Zet de schakelaar ④ op «auto.pulse» om de automatische momentschakelaar in te schakelen. Dit veroorzaakt korte opeenvolgende draaimomenten van gelijke lengte bij de gekozen snelheid.
De functie «auto.pulse» wordt opgeheven door het apparaat uit te schakelen (schakelaar ④ op «off/0»).

De handmatige momentschakelaar «pulse •» wordt in werking gesteld door op drukknop ⑤ te drukken wanneer het apparaat uit staat («off/0»). Door de handmatige momentschakelaar te gebruiken, kunt u de lengte van de momenten zelf bepalen. Het apparaat werkt op de gekozen snelheid zolang knop ⑤ ingedrukt blijft. Wanneer de knop wordt losgelaten, zal de motor stoppen.

Voorzichtig: 15 pulsen/minuut maximal

Het plaatsen en verwijderen van de kneed- en mix kom en de deksel

Reinig alle onderdelen voordat u ze voor de eerste keer gebruikt (zie paragraaf «Schoonmaken»).
Draag voor de veiligheid het apparaat altijd met beide handen.

ⓐ Plaats de kneed- en mix kom ⑫ op het motorhuis ① zodat de markeringen op de kom overeenkomen met de tekens op het motorhuis. Draai de kom met de klok mee totdat deze vastklikt.

ⓑ/ⓒ Plaats het gewenste hulpstuk op de aandrijfas in de kom en duw dit zover mogelijk naar beneden.

ⓓ Plaats de deksel ⑪ op de kom zodat de pijl op de deksel overeenkomt met de pijl op de kom ⑫. Draai de deksel met de klok mee tot hij hoorbaar vastklikt. De deksel is goed vergrendeld indien het lipje aan de deksel zover mogelijk in de veiligheidsgleuf van het motorhuis is gedraaid en een veiligheidspal heeft geaktiveerd. Draai de deksel tegen de klok in om deze te verwijderen.

De vulschacht ⑩ moet in de opening in de deksel worden gestoken zodat de hoogste rand aan de binnenkant van de kom valt. Dit zorgt ervoor dat het toevoegen van ingrediënten terwijl het apparaat ingeschakeld staat, eenvoudiger gaat.

Dubbele veiligheidssluiting:
De motor kan alleen worden ingeschakeld indien zowel de kom ⑫ en de deksel ⑪ correct zijn geplaatst. De deksel kan alleen van de kom worden verwijderd als de motor is uitgeschakeld.

Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, kan de deksel ⑪ worden verwijderd door deze tegen de klok in te draaien. Haal het inzetstuk eruit. Draai de kom ⑫ tegen de klok in en neem het van het motorhuis.

Schoonmaken

Altijd eerst de motor uitschakelen en de stekker uit het stopkontakt nemen.
Motorhuis ① alleen met een vochtige doek reinigen.
Bij kleurstofrijke produkten (bv. wortelen) kan op kunststof onderdelen verkleuring ontstaan; wrijf dit eerst met spijsolie schoon voor het afwassen.
De kneedhaak ⑦ en de aandrijfarm ⑧ moeten met de hand worden afgewassen. Dompel ze niet onder in water. Alle andere onderdelen kunnen in de vaatwasmachine. Gebruik geen hogere wastemperatuur dan 65°C.
Gebruik voor het schoonmaken van de moeilijk bereikbare plaatsen de steel van de bij behorende spatel ⑨ (e) en indien nodig een borstel.
Gebruik geen scherpe voorwerpen bij het schoonmaken.

Onderhouds- en reinigings-instructies voor de roestvrijstalen kneed- en mix kom

- Voor het eerste gebruik de kom afspoelen met heet zeepwater.
- Na het gebruik de kom zo snel mogelijk afspoelen met heet zeepwater, in het bijzonder na het werken met zeer zout voedsel.

- Hardnekkige etensresten moeten worden geweekt en daarna worden verwijderd met een spons (geen schuurspons) of borstel.
- Wanneer de kom in de vaatwasser wordt gereinigd, de roestvrijstalen kom uit de vaatwasmachine halen zodra het reinigingsprogramma is afgelopen.
  Zo worden achterblijvende waterdruppels voorkomen. Gebruik niet teveel afwasmiddel en ontkalker.
- Droog de kom goed af voordat u deze opruimt.

Kneden

De kneedhaak ⑦ is speciaal gemaakt om gistdeeg, pasta en korstdeeg te maken. Minder geschikt is de kneedhaak voor het maken van beslag. Gebruik in dat geval de grove garde ⑧a. Plaats alle ingrediënten in de kom ⑫ nadat de kneedhaak is aangebracht.

Gistdeeg (brood, cake)

Bij een maximale hoeveelheid van 1,5 kg bloem of 1,5 kg bloem met ingrediënten:
Snelheid 2 – 7 3 tot 5 minuten

Doe eerst de bloem en vervolgens de andere ingrediënten – met uitzondering van melk – in de kneed- en mix kom, inclusief rozijnen, sukade en noten.
Doe de deksel op de kom en kies snelheid 2 – 7. Zet vervolgens het apparaat aan met de schakelaar op constante werking (stand «I/on»). Voeg vloeibare ingrediënten toe via de vulschacht ⑩ terwijl de motor draait.

Maximale hoeveelheid 2 kg bloem.
Van 1,5 tot 2 kg bloem:
Snelheid 3 – 4

Maak eerst een basisdeeg door alle vloeibare ingrediënten en 1/3 van de bloem gedurende ca. 1 minuut op snelheid 7 in de kom te kneden. Laat dit basisdeeg ongeveer 15 minuten rusten. Voeg dan de rest van de bloem toe en kneed ongeveer 5 minuten op snelheid 3. Neem vervolgens de deksel van de kom en laat het deeg volgens recept rijzen.

Pastadeeg

Hoeveelheid bloem:	min. 250 gr.
	max. 1 kg
Snelheid 2 – 7	ongeveer 3,5 min.

Doe de bloem en de andere ingrediënten – behalve water – in de kneed- en mix kom. Giet de vereiste hoeveelheid water in de vulschacht ⑩. Voeg geen water meer toe nadat het deeg zich tot een bal heeft gevormd. Het water wordt dan niet meer gelijkmatig opgenomen.

Bladerdeeg

Hoeveelheid bloem:	min. 250 gr.
	max. 750 gr.
Snelheid 5 – 7	ongeveer 2,5 min.

Doe de bloem in de kneed- en mix kom en voeg daarna de andere ingrediënten toe. Gebruik voor een goed resultaat geen warme zachte boter. Het deeg is gereed wanneer deze zich tot een bal heeft gevormd en u nog heel even heeft doorgekneed. De kneedtijd (ongeveer 2,5 minuten) is afhankelijk van de hoeveelheid. Het deeg wordt te zacht wanneer het te lang wordt gekneed.

Mixen, roeren, kloppen

Gebruik de grove garde ⑧a voor het mixen van cakebeslag, roomboter, aardappelpuree enz. Plaats alle ingrediënten in de kom nadat de garde is aangebracht.
Maximale hoeveelheid: 1 kg bloem (of minder wanneer het recept meerdere andere ingrediënten bevat).

Snelheid 5 – 14

Duw de garde op de aandrijfarm en plaats beiden op de aandrijfas in de kom (C).
Doe vervolgens de deksel op de kom (D).

Werkinstructies:
De boter moet niet te zacht en niet te hard zijn. Wanneer u aardappelpuree maakt, gebruik dan zeer hete ingrediënten en warm de kom met warm water voor. Pureer de geschilde en gekookte aardappelen langzaam (snelheid 5 – 7, ong. 1 minuut). Voeg dan de hete melk toe via de vulschacht ⑩ en klop snel (snelheid 11 – 13).

Gebruik de fijne garde ⑧b voor het kloppen van slagroom, eiwitten en biscuitdeeg. Plaats alle ingrediënten in de kom nadat de garde is aangebracht.

Niet gebruiken voor cakebeslag.

Maximale hoeveelheid:	Snelheid
Slagroom – 700 ml	9 – 11
Eiwit – 8 (± 240 ml)	14
Biscuitdeeg – van 7 eieren	14

Druk de garde op de as van de aandrijfarm en plaats beiden op de aandrijfas in de kom (C).
Doe vervolgens de deksel op de kom (D).

B Universele kom (transparante kom)
(zie zijde 5)

Gebruik de universele kom voor het mixen, hakken, snijden met sikkelmes ⑮, of wanneer u snijplaten ⑰ gebruikt, voor het snijden en raspen.

⑬ Deksel met vulschacht en vulstop
⑭ Beschermhuls
⑮ Sikkelmes
⑯ Universele kom
⑰ Snijplaten
  ⓐ Patat-frites snijplaat
  ⓑ Julienne snijplaat
  ⓒ Dubbelzijdige snijplaat
  ⓓ Dubbelzijdige raspplaat
  ⓔ Speciale raspplaat
  ⓕ Snijplaten houder

(NB.: alle hulpstukken die u gebruikt voor de universele kom met de grijze aandrijfas zijn grijs.)
Maximale hoeveelheid: 2 L vloeibare ingrediënten (voor milkshakes 1,5 L).

Kleine hoeveelheden moeten bij voorkeur worden verwerkt in de blender ⑳ met sikkelmes ⑲.

Sikkelmes ⑮

Voorzichtig! Het mes is zeer scherp.
Het sikkelmes kan worden gebruikt voor mixen, hakken, snijden, maar ook voor het kneden van deeg (bv. gistdeeg, max. 1 kg bloem plus ingrediënten, snelheid 2 – 7, ong. 3 min.).

Beschermhuls ⑭
Voor het gebruik, dient u de plastic beschermhuls te verwijderen door het sikkelmes met beschermhuls rechtop op tafel te zetten en het handvat neerwaart te duwen tot de beschermhuls loslaat (A). Het sikkelmes kan alleen in de universele kom ⑯ worden geplaatst zonder beschermhuls (B).

Na gebruik plaatst u de beschermhuls terug door werderom het sikkelmes op de tafel te plaatsen. Het merkteken op de beschermhuls moet over het hoge gedeelte van het sikkelmes vallen.
Schuif nu de opening van de beschermhuls over het handvat en hou de huls met een hand vast. Trek met de andere hand de knop ferm omhoog totdat het mes in de beschermhuls klemt (C).

Pas op! Het mes is zeer scherp – alleen vasthouden bij de plastic knop.

Doe alle ingrediënten in de universele kom nadat u het sikkelmes heeft aangebracht. Voeg vloeibare ingrediënten toe via de vulschacht terwijl de motor draait.
Verwijder wanneer u klaar bent eerst het sikkelmes en dan de inhoud van de kom.

Mixen van soepen, milkshakes etc.
Snelheid: 7-14, ongeveer 30 seconden
Bij maximale hoeveelheid 2 L snelheid 8 gebruiken (om schuimvorming te voorkomen). Shakes (max. 1,5 L): snijd fruit, doe de stukken in de kom en mix op snelheid 14, voeg het vloeibare ingrediënt toe bij snelheid 7 en mix (let op: melk kan gaan schuimen tijdens het mixen. Gebruik kleinere hoeveelheden).

Snijden, hakken
Snelheid 2 – 14
(zie tabel, zijde 25)

Snijplaten ⑰

Plaats de snij- of raspplaat die u wilt gebruiken op de snijplaathouder ⓕ en draai de plaat tegen de klok in in de richting van de pijl (D) tot deze vastgrijpt. Bij het losmaken draait u met de klok mee.
Plaats de snijplaathouder met de snijplaat zo ver mogelijk op de aandrijfas in de universele kom (E). Plaats de deksel op de universele kom en sluit deze (F).

Kies altijd de positie «I/on» (constante werking) wanneer u de snij- en raspplaten gebruikt.

Wanneer u sappige of zachte ingrediënten gebruikt, behaalt u betere resultaten bij een lagere snelheid. Harde ingrediënten kunnen beter bij een hogere snelheid worden verwerkt.

Bij het toevoegen van ingrediënten met behulp van de vulschacht (G), dient u altijd de naduwstop te gebruiken. Grijp nooit in de vulschacht wanneer de motor draait.

Snijplaten ⓐ, ⓑ, ⓒ:
Vul voor het meest gelijkmatige resultaat de vulschacht terwijl de motor staat uitgeschakeld.

Snijplaten ⓓ, ⓔ:
De ingrediënten kunnen in de vulschacht worden gedaan terwijl de motor aanstaat.

Fritessnijplaat ⓐ
Snelheid 2 – 7
Voorzichtig! Deze snijplaat is zeer scherp.

Zorg altijd dat de zijde met de tekst naar boven is gericht.
Vul voor het beste resultaat de vulschacht met 4 – 5 aardappelen tegelijk.

Bereidingsvoorbeelden: rauwe aardappelen, selderij.

Julienne snijplaat ⓑ
Snelheid 2 – 7

Voorzichtig! Deze snijplaat is zeer scherp.

Zorg altijd dat de zijde met de tekst naar boven is gericht.
Deze snijplaat snijdt groente in fijne reepjes. Wanneer de groente vertikaal in de vulschacht wordt geplaatst, worden de reepjes korter. Wanneer u de groente schuin of horizontaal plaatst, worden de reepjes langer.

Bereidingsvoorbeelden: komkommer, wortelen, bieten, radijs, selderij, koolrabi, rauwe aardappels.

Dubbelzijdige snijplaat ⓒ
Snelheid 2 – 7

Voorzichtig! Deze snijplaat is zeer scherp.

Deze plaat kan aan beide kanten worden gebruikt (grof/fijn).

Bereidingsvoorbeelden grove zijde: komkommer, koolrabi, rauwe aardappelen, uien, prei, salami, bananen, tomaten, champignons, radijs, sla (opgerold), selderij.

Bereidingsvoorbeelden fijne zijde: komkommer, koolsoorten, rauwe aardappelen, wortelen, uien, salami, radijs.

Dubbelzijdige raspplaat ⓓ
Snelheid 2 – 14

De plaat kan aan beide zijden worden gebruikt (grof/fijn). Zachte groente (bijv. komkommer) verwerkt u op snelheid 2 – 7, harde groente op hogere snelheden (tot stand 14).

Bereidingsvoorbeelden grove zijde: komkommer, koolrabi, rode biet, wortelen, rauwe aardappelen, appels, koolsoorten.

Bereidingsvoorbeelden fijne zijde: kaas (zacht, medium hard), komkommer, wortelen, rauwe aardappelen, appels.

Speciale raspplaat ⓔ
Snelheid 7 – 14
Zorg altijd dat de zijde met de tekst naar boven is gericht.

Bereidingsvoorbeelden: rauwe aardappelen (voor bijv. aardappelpannekoeken), mieriks-wortel, parmesaanse kaas (hard).

C Blender (zie zijde 5)

Gebruik de blender ⑳ voor het mixen, hakken en snijden van kleine hoeveelheden.

⑱ Deksel
⑲ Sikkelmes
⑳ Blender
 ⓐ Schroefring
 ⓑ Kunststof ring
 ⓒ Glazen kom
 ⓓ Afdichtring
 ⓔ Aandrijfas met bodemplaat

Maximale hoeveelheid: 1 L vloeibare ingrediënten (voor milkshakes 750 ml).

Grotere hoeveelheden kunnen beter worden verwerkt in de universele kom ⑯ met sikkel-mes ⑮.

Belangrijk: de maximale verwerkingstijd in de blender is 1 minuut. Vloeistoffen mogen langer verwerkt worden.

Voorzichtig! Het mes ⑲ is zeer scherp – pak deze alleen vast bij de kunststof knop.

Doe alle ingrediënten in de blender nadat u het sikkelmes heeft aangebracht (zie voorbeeld-tabel zijde 25). Vloeistoffen mogen wanneer de motor draait alleen worden toegevoegd via het gat in de deksel. Verwijder na gebruik eerst het mes en daarna pas het verwerkte voedsel.

Mengen van soepen, milkshakes, babyvoeding etc.
Snelheid 2 – 14, ongeveer 1 minuut
Snijd bij het maken van milkshakes het fruit eerst in kleine stukjes en verwerk deze voordat u de vloeibare ingrediënten toevoegt. De maximale hoeveelheid is 1 liter (voor milk-shakes 750 ml), bij grotere hoeveelheden loopt het geheel over. De kom is hittebestendig, zodat u ook hete ingrediënten kunt toevoegen. Babyvoeding blijft beter warm als u de kom vantevoren verwarmt met heet water.

Hakken
Snelheid 2 – 14, auto.pulse

Voor het hakken van peterselie, uien, noten, broodjes en vlees.
Chocolade, Parmesaanse kaas, ijsblokjes, koffie en andere harde ingrediënten mogen niet worden gehakt.

Uit elkaar nemen en in elkaar zetten van de blender

Deksel ⑱
Verwijder de afsluitring wanneer u de binnen-kant van de deksel wilt reinigen. Plaats de droge afsluitring daarna weer terug zodat de plastic nokjes in de afsluitgeleiding over de rand van de afsluitring vallen (H).

Sikkelmes ⑲
Voorzichtig! Het mes is zeer scherp.
Haal het sikkelmes uit de blender door de kunststof knop vast te pakken en deze al drukkend met uw duimen op de top van de aandrijfas uit de kom te trekken (I).

Het sikkelmes wordt teruggeplaatst in de kom door deze op de aandrijfas te drukken tot het vastklikt.

Blender ⑳
Verwijder het sikkelmes zoals hierboven beschreven staat.

Om de blender te verwijderen (J), draait u de kom om met de onderzijde naar boven. Pak de huls tussen de aandrijfas en de bodemplaat vast.

Open de grijze schroefring aan de onderkant met behulp van de vulstop door tegen de klok in te draaien. Verwijder de schroefring (a), de kunststof ring (b) en de blender (c), één voor één, zodat u uiteindelijk de aandrijfas (e) met bodem en afdichtring (d) in uw handen houdt.

Het in elkaar zetten van de blender werkt in omgekeerde volgorde (K):
Leg de afdichtring op de rand van de bodem-plaat van het aandrijfgedeelte.
Draai de blender om en plaats de open ronde onderzijde op de afdichtring rond de rand van het aandrijfgedeelte. Zorg ervoor dat de afdichtring niet verschuift.
Leg de witte kunststof ring (b) op de onderzijde van de blender, zo dat het witte nokje in de uitsparing tegenover de handgreep valt.
Draai met de grijze binnenschroefring (a) alle delen vast met behulp van de vulstop (met de klok mee).

Wijzigingen voorbehouden.

Dit produkt voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 89/336 en aan de EG laagspannings richtlijn 2006/95.

Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun Service Centre of bij de door uw gemeente aangewezen inleveradressen.

Garantie
Op dit produkt verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.

Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadigingen ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beinvloeden vallen niet onder de garantie. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geauthoriseerd Braun Customer Service Centre.

Bel 0 800 44 55 388 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Voorbeeldtabel voor universele kom B met sikkelmes ⑮

De verwerkingstijden zijn bij benadering weergegeven omdat ze afhankelijk zijn van de kwaliteit en de hoeveelheid van het te verwerken voedsel en de gewenste fijnheid. Het aantal pulsen verwijst naar de «auto.pulse».

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Voorbewerking	Snelheid	Schakelstand	Tijd/aantal pulses
Uien	750 g	in vieren	14	auto.pulse	15 x
Wortelen	1000 g	in stukjes	14	I/on	20 sec
Harde broodjes	6	in vieren	14	I/on	45 – 60 sec
Ei, hardgekookt	10	heel	7 – 9	auto.pulse	10 – 12 x
Appels	750 g	in vieren	7 – 9	I/on	10 – 15 sec
Vlees	750 g	3 cm blokjes	14	I/on	45 sec
Peterselie	200 g	zonder steel	14	I/on	30 sec
Noten	1000 g	heel	14	I/on	45 – 60 sec
Kaas, hard	500 g	3 cm blokjes	14	I/on	60 sec.
Kaas, zacht	500 g	3 cm blokjes	14	I/on	30 sec
Chocolade	400 g	in stukjes	14	I/on	30 – 45 sec
Mixdrank	1,5 L	Snij fruit (mix)	14 8	I/on	60 sec
Mayonaise (hele eieren, olie, azijn, mosterd)	1,5 L	Kamertemp.	14	I/on	75 – 90 sec

Voorbeeld recept: Gemberkoek	Voorbewerking	Snelheid	Schakelaar	Tijd
200 g geconfijte citroenrasp 100 g hazelnoten	Geconfijte citroenrasp en hele hazelnoten fijnhakken	14	I/on	45 sec
180 g bloem, 6 g bakpoeder	Bloem en bakpoeder toevoegen	14	I/on	5 sec
1000 g honing (cremig, gekoeld)	Honing toevoegen en mixen	14	I/on	15 sec

Strijk het mengsel op een ingevette en met bloem bestrooide bakplaat en bak op 150 °C in 50 – 60 minuten. In vierkanten snijden als de koek nog warm is.

Voorbeeldtabel voor blender C

De verwerkingstijden zijn bij benadering aangegeven omdat ze afhankelijk zijn van de kwaliteit en de hoeveelheid van het verwerkte voedsel en de vereiste fijnheid ervan. Het aantal pulsen verwijst naar «auto.pulse».

Produkt	Max. hoeveelheid	Voorbewerking	Snelheid	Schakelstand	Tijd/pulsen
Mixen					
Babyvoeding	1 L (min. 150 g + vocht)	Verwarm kom voor	9 – 14	I/on	15 – 25 sec
Mayonaise	1 L	Hele eieren en smaaktoevoegingen mengen. Olie via gat in deksel.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 x 60 – 90 sec
Tartaarsaus	1 L	Meng heel ei, kruiden, mosterd en azijn. Voeg olie toe. Voeg ei in vieren en komkommer toe.	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3 – 4 x 60 – 90 sec 4 – 6 x
Mixdrank	750 ml	Snij fruit en voeg melk toe.	14 14	auto.pulse I/on	4 – 6 x 15 sec
Hakken					
Peterselie	50 g	zonder steel	14	I/on	10 – 15 sec
Uien	100 g	in vieren	14	auto.pulse	10 – 12 x
Noten	200 g	heel	7 – 9	I/on	30 sec
Harde broodjes	2	in vieren	14	I/on	30 sec
Vlees	200 g	in blokjes	14	I/on	20 – 30 sec

Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design. Vi håber, du bliver glad for din nye Braun køkkenmaskine.

Braun K 3000 er en køkkenmaskine, som let og hurtigt opfylder ethvert behov for at ælte, mixe, røre, piske, hakning, snitning, rivning og raspning.

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug.

Vigtigt

- Knivindsatserne ⑮ / ⑲ er meget skarpe! Hold altid kun på plastikskaftet af knivindsatserne. Efter brug skal knivindsatserne altid tages op af skålene, før den forarbejdede mad tages op.
- Spændingen i lysnettet skal stemme overens med spændingsangivelsen på maskinens bundplade. Må kun tilsluttes vekselstrøm.
- Opbevares utilgængeligt for børn.
- Maskinen er beregnet til brug i en normal husholdning og kun til tilberedning af de nedenfor angivne mængder.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Hold altid opsyn med maskinen, når den kører.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.
- Sluk altid for maskinen og træk stikket ud efter brug.

A Basismaskine (se side 4)

① Motordel
② Ledningsoprul
③ Sikkerhedskontrollampe
④ Programvælger (konstant/tændt: «I/on», afbrudt: «off/0», automatisk momentindstilling: «auto.pulse»)
⑤ Trykknap til manuel momentindstilling («pulse •»)
⑥ Elektronisk hastighedsregulator (kan indstilles fra 2 – 14, også ved momentindstillingen)
⑦ Æltetilbehør
⑧ Gear
⑧a Mixetilbehør
⑧b Pisketilbehør
⑨ Spatel
⑩ Påfyldningstragt
⑪ Låg
⑫ Dejskål (rustfrit stål)

Sikring

Kontrollampen ③ lyser for at angive, at motoren er overbelastet og derfor selv vil afbryde. Så snart motoren er blevet afbrudt pga. overbelastning, lyser kontrollampen ③ konstant. Afbryd maskinen ved at dreje programvælgeren ④ til position «off/0». Vent ca. 15 minutter til maskinen er kølet af. Tænd derefter maskinen igen ved at dreje programvælgeren ④ til position «I/on». Hvis kontrollampen ③ stadig lyser og maskinen ikke starter, gentages afkølingsproceduren som beskrevet ovenfor.

Vigtigt: Hvis maskinen automatisk afbrydes pga. overbelastning, kan maskinen kun tændes igen ved hjælp af programvælgeren ④ efter at være blevet slukket (programvælger i position «off/0»).

Hastighedsregulator

Det anbefales først at vælge hastighed ved hjælp af den elektroniske hastighedsregulator ⑥ og derefter tænde for maskinen for at sikre den korrekte hastighed fra start.

	Tilbehør	Anbefalet hastighed*
Dejskål		
	Pisketilbehør	7 … 14
	Mixetilbehør	5 … 14
	Æltetilbehør	2 … 7
Universalskål		
	Universalkniv	7 … 14
ⓐ - ⓔ	Plader	2 … 14
Blenderglas		
		7 … 14

* se tabellen på maskinens frontpanel

Momentindstilling

Momentindstillingen er især velegnet i følgende tilfælde:

- Forsigtig tilsætning af mel i dej, så den ikke bliver klæg.
- Tilsætning af sammenpisket æg eller fløde til mere faste ingredienser.
- Hakning af sarte eller bløde ingredienser – f. eks. æg, log.

Automatisk momentindstilling «auto.pulse» aktiveres, når programvælgeren ④ står på «auto.pulse». Hermed tænder motoren i korte, ensartede intervaller ved den valgte hastighed. Den automatiske momentindstilling afbrydes atter ved at slukke for maskinen (programvælger ④ i position «off/0»).

Manuel momentindstilling «pulse •» aktiveres ved at trykke knappen ⑤ ned, mens maskinen er slukket. Ved brug af den manuelle momentindstilling kan intervallernes længde varieres. Maskinen arbejder ved den valgte hastighed, så længe knappen ⑤ holdes nede. Når knappen slippes, standser maskinen.

Advarsel: max. 15 gange/minut.

Montering/demontering af dejskål og låg

Alle dele bør afvaskes før brug første gang (se under «Rengøring»).
Af sikkerhedsmæssige årsager bør der altid bæres og løftes med begge hænder.

ⓐ Sæt dejskålen ⑫ på motordelen ①, således at markeringerne på skålen passer til markeringerne på motorblokken. Drej skålen med uret, til det siger klik.

ⓑ/ⓒ Tryk det ønskede tilbehør helt ned over drivakslen i skålen.

ⓓ Sæt låget ⑪ på skålen, således at pilen på låget passer til pilen på skålen ⑫. Drej derefter låget i retning med uret, indtil låget sidder fast i udskæringen på motordelen og der høres et klik. Låget løsnes ved at dreje det i retning mod uret.

Påfyldningstragten ⑩ sættes over åbningen i låget, således at den højeste side vender ind mod midten. Dette gør det nemmere at tilsætte ingredienser mens maskinen kører.

Dobbelt sikkerhedslås: Motoren kan kun startes, hvis både skål ⑫ og låg ⑪ er sat korrekt på. Låget kan kun fjernes fra skålen, hvis motoren er afbrudt.

Når maskinen er slukket, drejes låget ⑪ mod uret og løftes af. Fjern tilbehøret. Drej skålen ⑫ mod uret og løft den af.

Rengøring

Sluk altid først for maskinen og tag stikket ud.
Motordelen ① må kun aftørres med en fugtig klud.
Nogle madvarer (f.eks. gulerødder) kan give misfarvninger. Aftør den misfarvede del med spiseolie inden afvaskning.
Æltetilbehøret ⑦ og gearet ⑧ må kun vaskes i hånden. Disse dele må ikke nedsænkes i vand.
Alle andre dele tåler maskinopvask ved max. 65 °C.
Områder som kan være vanskelige at komme til, f.eks. indersiden af låget ⑪ bør renses godt med spatelen ⑨ (e) eller med en børste.
Brug aldrig skarpe genstande til rengøring.

Vedligehold og rengøring af den rustfri dejskål

- Vask skålen i varmt sæbevand før den bruges første gang.
- Vask skålen i varmt sæbevand så hurtigt som muligt efter brug, især hvis det drejer sig om saltholdige ingredienser.
- Hvis skålen er svær at gøre ren, sættes den i blød og skrubbes derefter med en svamp (anvend aldrig en skuresvamp) eller en børste.
- Ved maskinopvask fjernes den rustfri skål fra opvaskemaskinen, så snart vasken er færdig, for at undgå pletter fra overskydende vanddråber. Brug ikke for meget opvaskemiddel og afkalker.
- Aftør skålen omhyggeligt, før den stilles væk.

Æltning

Æltetilbehøret ⑦ er specielt udviklet til gærdeje, pasta og mørdeje. Det er ikke velegnet til kagedej. Til kagedej anvendes mixetilbehøret ⑧a.
Alle ingredienser hældes i skålen ⑫ efter isætning af tilbehøret.

Æltning af gærdej (brød/kage)

Der kan arbejdes med op til 1,5 kg mel + ingredienser:
Hastighed 2 – 7 3 – 5 minutter

Hæld først mel og derpå alle øvrige ingredienser – dog ikke mælk – i dejskålen (incl. rosiner, frugt og mandler). Sæt låget på og vælg hastighed 2 – 7. Tænd for maskinen (programvælger i position «I/on»). Tilsæt væske gennem påfyldningstragten ⑩, mens maskinen kører.

Max. kapacitet 2 kg mel
(fra 1,5 kg – 2 kg mel)
Hastighed 3 – 4

Grunddejen tilberedes først ved at hælde væsken, 1/3 af melet samt gær i skålen. Ælt derefter i ca. 1 min. ved hastighed 7. Lad grunddejen hvile ca. 15 min.
Tilsæt resten af melet og ælt i ca. 5 min. ved hastighed 3. Derefter tages dejen ud af skålen og stilles til hævning iflg. opskriften.

Æltning af pastadej

Mel:min. 250 g
max. 1 kg
Hastighed 2 – 7 ca. 3,5 min.

Hæld melet og de øvrige ingredienser (undtagen vand) i dejskålen. Tilsæt derefter den angivne mængde vand gennem påfyldningstragten ⑩. Tilsæt ikke mere vand, når dejen har samlet sig til en kugle, da det derefter ikke vil blive optaget jævnt i dejen.

Æltning af mørdej

Mel:min. 250 g
max. 750 g
Hastighed 5 – 7 ca. 2,5 min.

Hæld melet i dejskålen og tilsæt derefter de øvrige ingredienser. Det bedste resultat opnås ved ikke at anvende varmt, blødt smør. Dejen er færdig, når den har samlet sig i en kugle og derefter æltet kort tid. Tilberedningstiden (ca. 2,5 min.) afhænger af mængden. Mørdejen bliver for blød, hvis den æltes for længe.

Mixe, røre, piske

Brug mixetilbehøret ⑧a til kageblandinger, smørcreme, kartoffelmos etc. Hæld ingredienserne i skålen, når mixetilbehøret er påsat.

Max. kapacitet: 1 kg mel (eller mindre, hvis opskriften indeholder mange andre ingredienser).

Hastighed 5 – 14

Sæt mixetilbehøret på gearet og sæt begge dele ned over drivakslen i dejskålen (C).
Skru derefter låget på dejskålen (D).
Fremgangsmåde:
Smørret må hverken være for blødt eller for hårdt. Kartoffelmos bliver bedst, hvis ingredienserne er meget varme og skålen opvarmet forinden. Mos langsomt de pillede, kogte kartofler (hastighed 5 – 7 i ca. 1 min.). Hæld derefter varm mælk gennem påfyldningstragten ⑩ og rør hurtigt (hastighed 11 – 13).

Brug pisketilbehøret ⑧b til piskning af flødeskum, æggehvider eller sukkerbrødsdej. Hæld ingredienserne i skålen, når pisketilbehøret er påsat.

Brug ikke pisketilbehøret til kager.

Max. kapacitet:	
Hastighed	
Fløde – 700 ml	9 – 11
Æggehvider – 8 (ca. 240 ml)	14
Sukkerbrødsdej – af 7 æg	14

Sæt pisketilbehøret på gearet og sæt begge dele ned over drivakslen i ælteskålen (C).
Skru derefter låget på ælteskålen (D).

B Universalskål (i plast)

(se side 5)

Brug universalskålen og universalkniven ⑮ til at mixe, hakke, snitte. Snitte/rivepladerne ⑰ anvendes til at strimle, rive, raspe.

⑬ Låg med påfyldningstragt og stopper
⑭ Beskyttelseskappe
⑮ Universalkniv
⑯ Universalskål
⑰ Plader
 ⓐ Pommes frites plade
 ⓑ Julienneplade
 ⓒ Dobbeltsidet snitteplade
 ⓓ Dobbeltsidet riveplade
 ⓔ Raspeplade
 ⓕ Knivholder

(N.B.: Alle tilbehørsdele, som bruges i universalskålen sammen med den grå knivholder, er grå.)
Max. kapacitet:
2 l væske (til milkshakes 1,5 l).

Små mængder tilberedes bedst i blenderglasset ⑳ med tilhørende kniv ⑲.

Universalkniv ⑮

Advarsel! Kniven er meget skarp.
Universalkniven kan mixe, hakke, skære men er også velegnet til æltning af dej (f.eks. gærdej, max. 1 kg mel + ingredienser, hastighed 2 – 7, ca. 3 min.).

Beskyttelseskappe ⑭
Før brug fjernes plasticbeskyttelseskappen ved at sætte kniven med beskyttelseskappen på bordet og presse pinden nedad, indtil kniven løsnes (A). Universalkniven kan kun placeres i skålen ⑯, når kappen er fjernet (B).

Efter brug sættes beskyttelseskappen atter over kniven. Symbolet på beskyttelseskappen skal være over den øverste kniv. Træk beskyttelseskappen over pinden og hold på kappen med den ene hånd. Træk pinden på kniven hårdt op gennem beskyttelseskappen med den anden hånd, til universalkniven sidder fast (C).

Advarsel: Universalkniven er meget skarp – hold derfor kun på knivens plasticskaft.
Hæld alle ingredienserne i universalskålen efter isætning af kniven. Flydende ingredienser kan tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.

Fjern altid kniven fra universalskålen før den tilberedte mad.

Blending af supper, milkshakes etc.
Hastighed: 7 – 14, ca. 30 sek.
Ved max. kapacitet (2 l) brug hastighed 8 (da det ellers kan skumme over).
Shakes (max. 1,5 l): skær frugt i mindre stykker og blend ved hastighed 14. Tilsæt derefter væske ved hastighed 7 og blend (bemærk, at mælk nemt skummer over – brug derfor mindre kvantiteter).

Skære, hakke
Hastighed 2 – 14
Se oversigten over tilberedningstid, side 29.

Pladerne ⑰

Anbring den ønskede plade på knivholderen ⓕ og drej pladen mod uret i pilens retning (D), til den falder i hak. Fjernes ved at dreje med uret.

Sæt knivholderen med pladen oven på drivakslen i universalskålen, til den sidder fast (E). Sæt låget på universalskålen og lås det (F).

Når pladerne anvendes, skal programvælgeren altid stå i position «I/on».

Ved tilberedning af saftholdige eller bløde ingredienser opnås det bedste resultat ved lavere hastighed. Hårde fødevarer tilberedes ved højere hastighed.

Anvend altid stopperen (G) til at skubbe ingredienserne ned gennem påfyldningstragten. Stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten, mens motoren er i gang.

Plade ⓐ, ⓑ, ⓒ:
Det bedste resultat opnås ved at lægge de fødevarer, der skal tilberedes, ned i påfyldningstragten, mens maskinen er afbrudt.

Plade ⓓ, ⓔ:
Fødevarer kan tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.

Pommes frites plade ⓐ
Hastighed 2 – 7

Advarsel: Pladen er meget skarp.

Teksten skal vende mod brugeren.
Det bedste resultat opnås ved at fylde 4 – 5 rå kartofler i påfyldningstragten på én gang.

Forslag til anvendelse: rå kartofler, selleri.

Julienneplade ⓑ
Hastighed 2 – 7

Advarsel: Pladen er meget skarp.

Teksten skal vende mod brugeren.
Denne plade skærer grønsager i stave.
Hvis grønsagerne kommes lodret ned i påfyldningstragten, bliver stavene kortere.
Hvis de kommes enten skråt eller vandret i, bliver stavene længere.

Forslag til anvendelse: agurker, gulerødder, rødbeder, radiser, selleri, kålrabi, rå kartofler.

Dobbeltsidet snitteplade ⓒ
Hastighed 2 – 7
Advarsel: Pladen er meget skarp.

Denne plade kan anvendes på begge sider (grov/fin).

Forslag til anvendelse:
Grov side: agurker, kålrabi, rå kartofler, løg, porrer, salami, bananer, tomater, champignon, radiser, salat (rullet stramt sammen), selleri.
Fin side: agurker, kål, rå kartofler, gulerødder, løg, salami, radiser.

Dobbeltsidet riveplade ⓓ
Hastighed 2 – 14

Denne plade kan anvendes på begge sider (grov/fin). Bløde produkter (f.eks. agurker) bør rives ved hastighed 2 – 7. Hårde produkter kan rives med en hastighed op til 14.

Forslag til anvendelse:
Grov side: agurker, kålrabi, rødbeder, gulerødder, rå kartofler, æbler, kål.
Fin side: ost (blød, medium hård), agurker, gulerødder, rå kartofler, æbler.

Raspeplade ⓔ
Hastighed 7 – 14

Teksten skal vende mod brugeren.

Forslag til anvendelse: rå kartofler (f.eks. til kartoffelpandekager), peberrod, parmesanost (hård).

C Blenderglas (se side 5)

Brug blenderglasset ⑳ til at mixe, hakke og snitte små mængder.

⑱ Låg
⑲ Knivindsats
⑳ Blenderglas
- ⓐ Lås
- ⓑ Bundkant
- ⓒ Blenderglas
- ⓓ Gummiring
- ⓔ Drivaksel med bund

Max. kapacitet: 1 l væske
(til milkshakes 750 ml).

Større mængder bør tilberedes i universalskålen ⑯ sammen med universalkniven ⑮.

Vigtigt: Maksimal arbejdstid i blenderglasset er 1 minut. Væsker kan dog tilberedes i længere tid.

Advarsel: Kniven ⑲ er meget skarp – hold kun på plasticskaftet.

Læg alle ingredienserne i universalskålen efter isætning af kniven (se oversigten over tilberedningstid, side 29). Væske bør kun tilsættes gennem hullet i låget, hvis maskinen kører. Efter brug bør kniven tages op før de forarbejdede fødevarer.

Sådan blendes supper, milkshakes, babymad etc.
Hastighed 2 – 14, ca. 1 min.

Til milkshakes skæres frugten i mindre stykker og blendes før tilsætning af væske.
Max. kapacitet: 750 ml væske (for at undgå det skummer over).

Varme madvarer kan også blendes i dette varmebestandige blenderglas. Babymad holder sig bedre varm, hvis glasset opvarmes med varmt vand inden brug.

Hakning
Hastighed 2 – 14, auto.pulse

Velegnet til hakning af persille, hvidløg, løg, nødder, tørre rundstykker til rasp samt kød. Chokolade, parmesanost, isterninger, hårde krydderier og kaffebønner kan ikke hakkes i blenderglasset.

Adskillelse og samling

Låg ⑱
Fjern gummiringen på undersiden af låget før rengøring. Den tørre gummiring sættes atter på plads. De små takker i låget skal gribe fast om gummiringen (H).

Blenderknivene ⑲
Advarsel: Knivene er meget skarpe.
Tag kniven op af blenderglasset ved at tage fat om plasticskaftet på knivindsatsen og med tommelfingeren trykke på drivakslen i midten (I). Knivindsatsen sættes tilbage i blenderglasset ved at trykke den ned over drivakslen, til det siger klik.

Blenderglasset ⑳
Tag kniven op som beskrevet ovenfor.
For at frigøre blenderglasset (J) vendes det først på hovedet, tag derefter fat om drivakslen med den ene hånd. Ved hjælp af stopperen skrues låsen i bunden løs ved at dreje mod uret. Fjern derefter låsen (a), bundkanten (b) og blenderglasset (c) en efter en, således at du kun holder drivakslen (e) med bund og gummiring (d) i hånden.

Blenderglasset samles i modsatte rækkefølge (K):
Placer gummiringen på undersiden af drivakslen. Vend glasset og sæt det ned over ringen på bunden af drivakslen. Vær omhyggelig med at sætte det korrekt på. Sæt bundkanten (b) fast på undersiden af glasset, så takken passer ind i hullet af bunden af glasset (ved siden af håndtaget). Delene samles ved at dreje låsen (a) med uret ved hjælp af stopperen.

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 89/336/EEC og Lavspændingsdirektivet 2006/95/EC.

Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller passende, lokale opsamlingssteder.

Garanti
Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for garantiperioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

Denne garanti dækker ikke skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller fejl som har ringe effekt på værdien eller funktionsdygtigheden af apparatet. Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Ved service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes hele apparatet sammen med købsbevis til et autoriseret Braun Service Center.

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Eksempler på anbefalet tilberedningstid ved brug af universalskålen B sammen med universalkniven ⑮

De angivne tider er ca. tider og afhænger af kvaliteten og mængden af fødevarer samt den ønskede finhedsgrad. Antal gange refererer til «auto.pulse».

Produkt	Max. mængde	Tilberedning	Hastighed	Program-vælger	Tid/antal gange
Løg	750 g	i kvarte	14	auto-pulse	15 x
Gulerødder	1000 g	i stykker	14	I/on	20 sek.
Tørre rundstykker (til rasp)	6	i kvarte	14	I/on	45 – 60 sek.
Hårdkogte æg	10	hele	7 – 9	auto.pulse	10 – 12 x
Æbler	750 g	i kvarte	7 – 9	I/on	10 – 15 sek.
Magert kød	750 g	3 cm store terninger	14	I/on	45 sek.
Tørret persille	200 g (4 bdt.)	uden stilke	14	I/on	30 sek.
Nødder, mandler	1000 g	hele	14	I/on	45 – 60 sek.
Ost (hård, medium)	500 g	3 cm store terninger	14	I/on	60 sek.
Ost (blød)	500 g	3 cm store terninger	14	I/on	30 sek.
Chokolade	400 g	i stykker	14	I/on	30 – 45 sek.
Drinks	1.5 l	Frugt hakkes, efter tilsætning af væske (mix)	14 8 8	I/on	60 sek.
Mayonnaise (hele æg, olie, eddike, krydderier, sennep)	1.5 l	Stuetemp., tilsæt olien lidt efter lidt	14	I/on	75 – 90 sek.

Opskriftseksempel: Honningkage	Tilberedning	Hastighed	Program-vælger	Tid
200 g syltet citronskal 100 g hasselnødder	Hak syltet citronskal og hasselnødder	14	I/on	45 sek.
180 g mel, 6 g bagepulver	Tilsæt mel og bagepulver	14	I/on	5 sek.
1000 g honning (blød, køleskabskold)	Tilsæt derefter honning og mix	14	I/on	15 sek.

Bred dejen ud på en smurt og meldrysset bageplade og bag ved 150 °C ca. 50 – 60 min. Skær kagen i firkanter, mens den er varm.

Forslag til anvendelse af blenderglasset C

De angivne tider er ca. tider og afhænger af kvaliteten og mængden af fødevarer samt den ønskede finhedsgrad. Antal gange refererer til «auto.pulse».

Produkt	Max. kapacitet	Tilberedning	Hastighed	Program-vælger	Tid/antal gange
Blende					
Babymad	1 l (af 150 g + væske)	Forvarm blenderglasset	9 – 14	I/on	15 – 25 sek.
Mayonnaise	1 l	Blend hele æg, krydderier, sennep, eddike. Tilsæt olie gennem hullet i låget.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 x 60 – 90 sek.
Tatarsauce	1 l	Blend hele æg, krydderier, sennep, eddike. Tilsæt olie gennem hullet i låget. Tilsæt æg i 1/4 og agurker.	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3 – 4 x 60 – 90 sek. 4 – 6 x
Drinks	750 ml	Skær frugten ud og blend den. Tilsæt mælk og blend færdig.	14 14	auto.pulse I/on	4 – 6 x 15 sek.
Hakke					
Persille, tørret	50 g (1 bdt.)	uden stilke	14	I/on	10 – 15 sek.
Løg	100 g (1 1/2 løg)	i kvarte	14	auto.pulse	10 – 12 x
Nødder, mandler	200 g (min. 50 g)	hele	7 – 9	I/on	30 sek.
Tørre rundstykker (til rasp)	2	i kvarte	14	I/on	30 sek.
Magert kød	200 g	i terninger	14	I/on	20 – 30 sek.

Våre produkter er produsert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design.
Vi håper du vil få mye glede av ditt nye Braun produkt.

Braun K 3000 er et kløkkenmaskinsystem som tilfredsstiller de høyeste krav for elting, miksing, røring, visping, hakking, kutting, snitting, riving og rasping, enkelt og raskt.

Les hele bruksanvisningen grundig før produktet tas i bruk.

Viktig!

- Knivene ⑮ / ⑲ er meget skarpe! Hold knivene kun i håndtakene. Ta alltid ut knivene fra bollene før du tar ut den tilberedte maten.
- Nettspenningen må alltid tilsvare spenningen som er angitt under maskinen. Må kun tilkoples vekselstrøm.
- Apparatet skal alltid oppbevares utenfor barns rekkevidde.
- Apparatet er konstruert for husholdningsbruk og for bearbeiding av de angitte mengder.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- La ikke maskinen stå og arbeide uten tilsyn.
- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.
- Slå av apparatet og ta ut støpselet før oppbevaring.

A Basisenhet (se side 4)

① Motordel
② Oppbevaringsplass for ledning
③ Kontrollampe for sikring
④ Bryter
(kontinuerlig gange/på: «I/on», av: «off/0», automatisk repeterende momenttrinn: «auto.pulse»)
⑤ Trykkbryter for manuelt momenttrinn («pulse •»)
⑥ Elektronisk hastighetsvelger (regulerbar 2–14, også ved momenttrinn)
⑦ Eltekrok
⑧ Vispeholder
⑧a Grovvisp
⑧b Visp
⑨ Slikkepott
⑩ Påfyllingsrør
⑪ Lokk
⑫ Eltebolle (rustfritt stål)

Sikring

Kontrollampen ③ blinker for å indikere at motoren er overbelastet og vil snart slå seg av. Straks sikringen har slått av motoren, vil kontrollampen ③ lyse konstant. Slå av maskinen med bryteren ④ (brytersstilling «off/0»).
Vent i ca. 15 minutter slik at motoren blir avkjølt. Slå så på maskinen igjen med bryteren ④ (posisjon «I/on»). Dersom kontrollampen ③ skulle tenne igjen og motoren ikke starter, gjentas avkjølingsprosessen som beskrevet ovenfor.

Viktig: Hvis motoren automatisk har slått seg av på grunn av overbelastning, kan maskinen kun slås på igjen med bryteren ④ hvis den har vært slått av (posisjon «off/0») med denne bryteren først.

Hastighetsvelger

Vi anbefaler å velge hastighet med den regulerbare, elektroniske hastighetsvelgeren ⑥ først og deretter slå på maskinen slik at man arbeider med den ønskete hastigheten helt fra begynnelsen.

Tilbehør		Anbefalt hastighetsområde*
Eltebolle		
	Visp	7 ... 14
	Grovvisp	5 ... 14
	Eltekrok	2 ... 7
Foodprocessorbolle		
	Blade	7 ... 14
ⓐ - ⓔ	Discs	2 ... 14
Glasshurtigmikser		
		7 ... 14

* se tabell på motordelens frontpanel

Momenttrinn

Momenttrinnet er nyttig til følgende:

- Ved forsiktig tilsetting av mel slik at det ikke innvirker på konsistensen.
- Ved tilsetting av vispet egg eller krem til mer kompakte matvarer.
- Hakking av delikate og myke matvarer, f. eks. egg, løk.

Sett bryteren ④ i «auto.pulse» posisjon for å starte det automatiske momenttrinnet. Dette gjør at maskinen arbeider i korte intervaller av identisk varighet i valgt hastighet. Funksjonen «auto.pulse» stoppes ved å slå av maskinen (bryter ④ i posisjon «off/0»).

Det manuelle momenttrinnet «pulse•» starter ved å trykke på knappen ⑤ når maskinen er slått av (bryter i posisjon «off/0»). Når du bruker det manuelle momenttrinnet kan du selv variere lengden på intervallene. Maskinen arbeider ved valgt hastighet så lenge knappen ⑤ trykkes ned. Når du slipper knappen, stopper motoren.

Advarsel! Maks. 15 omdreiniger/minutt

Montering og demontering av eltebollen og lokket

Rengjør alle deler før første gangs bruk (se avsnitt «Rengjøring»).
Av sikkerhetsmessige årsaker bør maskinen alltid bæres eller løftes med begge hender.

ⓐ Plasser bollen ⑫ på motordelen ① slik at markeringene på bollen stemmer overens med markeringene på motordelen. Drei bollen i klokkeretningen til det klikker.

ⓑ/ⓒ Skyv det nødvendige tilbehøret så langt det går på drivakselen i bollen.

ⓓ Sett lokket ⑪ på bollen slik at pilen på lokket stemmer overens med pilen på bollen ⑫. Drei så lokket i klokkeretningen til tappen på lokket går inn i sikkerhetslåsen på motordelen og du hører at det klikker på plass. Når lokket skal tas av, dreies det mot klokkeretningen.

Påfyllingsrøret ⑩ må settes ned i lokkets åpning slik at den høyeste kanten vender innover. Det gjør det mer praktisk å tilsette ingredienser under bearbeidingen.

Dobbelt sikkerhetslås: Motoren kan kun starte hvis både bollen ⑫ og lokket ⑪ er ordentlig i lås. Lokket kan kun tas av når motoren er slått av.

Når maskinen er slått av, drei lokket ⑪ mot klokkeretningen og løft det av. Ta ut tilbehøret. Drei bollen ⑫ mot klokkeretningen og løft den av.

Rengjøring

Slå alltid av motoren og ta støpselet ut fra stikkontakten før rengjøring. Motordelen ① rengjøres kun med en fuktig klut.
Noen matvarer (f.eks. gulrot) kan føre til misfarging; tørk av med matolje før vask.
Eltekroken ⑦ og vispeholderen ⑧ skal vaskes for hånd. Senk det ikke ned i vann.
Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin på maksimum 65 °C.
Deler som er vanskelige å nå, f.eks. fordypningen på innsiden av lokket ⑪ rengjør godt med slikkepotten ⑨ (e) og en børste om nødvendig.
Bruk aldri skarpe gjenstander ved rengjøringen.

Vedlikehold og rengjøring av eltebollen i rustfritt stål

- Rengjøres i varmt såpevann før første gangs bruk.
- Rengjøres i varmt såpevann så snart som mulig etter bruk, spesielt etter tilbereding av meget saltholdig mat.
- Hardnakkede matrester bør bløtlegges og fjernes med en svamp (bruk ikke skuresvamp) eller en børste.
- For å forhindre at det blir flekker av gjenværende vanndråper ved rengjøring i oppvaskmaskin, skal bollen i rustfritt stål tas ut av maskinen straks rengjøringsprogrammet er ferdig.
  Vær forsiktig slik at du unngår overdoser av rengjøringsmidler og avkalkingsmidler.
- Tørk bollen grundig før den settes bort for oppbevaring.

Elting

Eltekroken ⑦ er spesielt designet for tilbereding av gjærdeiger, pasta, butterdeiger og mørdeiger.
Den egner seg ikke til tilbereding av lette deiger. Til dette benyttes grovvispen ⑧a.
Ha alle ingrediensene i bollen ⑫ etter at eltekroken er montert.

Gjærdeig (brød, kake)
Inntil 1,5 kg mel pluss ingredienser:
Hastighet 2 – 7 — 3 – 5 minutter

Ha først i mel og deretter alle andre ingredienser - unntatt melken - i eltebollen, inkludert rosiner, sukat og nøtter. Sett på lokket og velg hastighet 2 – 7. Sett så bryteren på kontinuerlig gange (posisjon «I/on»). Tilsett væske gjennom påfyllingsrøret ⑩ mens motoren er igang.

Maksimal mengde 2 kg mel.
(Tilbereding av 1,5 – 2 kg mel)
Hastighet 3 – 4

Lag først en basisdeig av hele væskemengden og 1/3 av melet med gjær i eltebollen og elt på hastighet 7 i ca. 1 min. La basisdeigen hvile i ca. 15 min.
Tilsett resten av melet og elt på hastighet 3 i ca. 5 minutter. Ta så deigen ut av bollen og la den heve i.h.t. oppskriften.

Pastadeig

Melmengde:	min. 250 g max. 1 kg
Hastighet 2 – 7	ca. 3,5 min.

Ha mel og andre ingredienser i eltebollen – unntatt vann. Hell ønsket mengde vann gjennom påfyllingsrøret ⑩. Hell ikke på mer vann etter at deigen har formet seg som en ball, da vannet ikke vil bli jevnt absorbert.

Elting av butterdeig

Melmengde:	min. 250 g max. 750 g
Hastighet 5 – 7	ca. 2,5 min.

Ha melet i eltebollen og tilsett alle de andre ingrediensene. For å oppnå gode resultater bør du ikke bruke varmt, mykt smør. Deigen er ferdig når den former seg som en ball og er eltet litt til etter dette. Bearbeidingstiden (ca. 2,5 min.) avhenger av deigmengden. Deigen vil bli for myk hvis den eltes for lenge.

Miksing, røring og visping

Bruk grovvispen ⑧a til miksing av kakerører, smørkrem og potetmos. Tilsett ingrediensene først etter at vispetilbehøret er satt på plass. Maksimal mengde: 1 kg mel (eller mindre hvis oppskriften inkluderer mange andre ingredienser).

Hastighet: 5 – 14

Sett grovvispen på vispeholderen og skyv begge på drivakselen i eltebollen (C). Lokket låses deretter på plass på eltebollen (D).

Tilberedingsinstruksjoner:
Smøret skal verken være for hardt eller for mykt. Ved mosing av poteter brukes meget varme ingredienser og forvarm eltebollen med varmt vann på forhånd. Mos de skrelte, kokte potetene sakte (hastighet 5 – 7, ca. 1 min.).
Hell så i varm melk gjennom påfyllingsrøret ⑩ og visp raskt (hastighet 11 – 13).

Bruk vispen ⑧b til visping av krem, eggehviter eller sukkerbrød. Tilsett ingrediensene i bollen etter at vispen er satt i.
Bruk ikke vispen til kakedeiger.

Maksimal mengde	Hastighet
Fløte til krem – 7 dl	9 – 11
Eggehviter – 8 (ca. 2,4 dl)	14
Sukkerbrød – av 7 egg	14

Sett vispen på vispeholderen og skyv begge på drivakselen i eltebollen (C). Lokket låses deretter på plass på eltebollen (D).

B Foodprocessorbolle (gjennomsiktig bolle)
(se side 5)

Bruk foodprocessorbollen til miksing, hakking, kutting med universalkniven ⑮ eller ved bruk av skivene ⑰ til snitting, riving, rasping.

⑬ Lokk med påfyllingsrør og stapper
⑭ Beskyttelsesdeksel
⑮ Universalkniv
⑯ Foodprocessorbolle
⑰ Skiver
 ⓐ Pommes frites skive
 ⓑ Julienneskive
 ⓒ Vendbar snitteskive
 ⓓ Vendbar riveskive
 ⓔ Raspeskive
 ⓕ Skiveholder

(NB! Alt tilbehør til bruk i foodprocessorbollen med den grå drivakselen er grå.)

Maksimal kapasitet:
2 l væske (til milkshake 1,5 l).

Små kvantiteter bør helst tilberedes i glass-hurtigmikseren ⑳ med kniven ⑲.

Universalkniv ⑮

Advarsel! Universalkniven er meget skarp. Universalkniven kan brukes til miksing, hakking, kutting, men også til elting av deig (f.eks. gjærdeig, maks. 1 kg mel pluss ingredienser, hastighet 2 – 7, ca. 3 min.).

Beskyttelsesdeksel ⑭
Før bruk tas beskyttelsesdekselet i plast av ved å sette kniven med beskyttelsesdekselet på bordet og press så håndtaket nedover til beskyttelsesdekselet løsner (A). Universalkniven kan kun settes i foodprocessorbollen ⑯ uten beskyttelsesdekselet (B).

Etter bruk settes beskyttelsesdekselet på igjen ved å sette kniven på et bord. Symbolet på beskyttelsesdekselet må være over den høyeste delen av universalkniven. Skyv beskyttelsesdekselet over håndtaket og hold dekselet med en hånd. Trekk hardt i håndtaket med den andre hånden til universalkniven fester seg i dekselet (C).

Advarsel! Universalkniven er meget skarp – hold kun i plasthåndtaket.
Alle ingrediensene has i foodprocessorbollen etter at kniven er satt i.
Flytende ingredienser kan tilsettes gjennom påfyllingsrøret mens motoren er igang.
Etter bruk skal alltid kniven tas ut av food-processorbollen før den bearbeidete maten.

Blanding av supper, milkshake etc.
Hastighet: 7 – 14, ca. 30 sekunder
Ved maksimal kapasitet på 2 l, bruk hastighet 8 (for å unngå at det flyter over).
Shake (maksimum 1,5 l): del frukt i biter, fyll på og formiks på hastighet 14, tilsett så væske på hastighet 7 og bland (vær oppmerksom på at melk lett skummer når den mikses; bruk tilsvarende mindre mengder).

Kutting, hakking
Hastighet 2–14
Se tilberedingstabell, side 33.

Skiver ⑰

Sett ønsket skive på skiveholderen ⓕ og drei skiven mot klokkeretningen i pilens retning (D) til den går i lås. Skiven tas av ved å dreie i klokkeretningen.
Skyv skiveholderen med skiven på drivakselen i foodprocessorbollen så langt det går (E).
Sett så lokket på foodprocessorbollen og lås det (F).

Ved bruk av skivene skal bryteren alltid settes på kontinuerlig gange (posisjon «I/on»).

Ved bearbeiding av saftige eller myke ingredienser, vil du oppnå best resultat på en lavere hastighet. Harde ingredienser skal bearbeides på høyere hastighet.

Ved tilsetting av ingredienser gjennom påfyllingsrøret (G) skal stapperen alltid benyttes. Stikk aldri hånden ned i påfyllingsrøret når motoren er igang.

Skive ⓐ, ⓑ, ⓒ:
For jevnest mulig resultat skyves ingrediensene som skal bearbeides ned i påfyllingsrøret når maskinen er slått av.

Skive ⓓ, ⓔ:
Ingrediensene kan skyves ned i påfyllingsrøret mens motoren er igang.

Pommes frites skive ⓐ
Hastighet 2 – 7

Advarsel! Denne skiven er meget skarp.

Skriften skal vende mot brukeren.
For beste resultat, fyll 4 – 5 rå poteter i påfyllingsrøret samtidig.

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides: rå poteter, selleri.

Julienne skive ⓑ
Hastighet 2 – 7

Advarsel! Denne skiven er meget skarp.

Skriften skal vende mot brukeren.
Denne skiven kutter grønnsaker i strimler. Skyver du grønnsakene ned i påfyllingsrøret vertikalt, vil strimlene bli kortere. Skyves de ned på skrå eller horisontalt, vil strimlene bli lengre.

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides: agurk, gulrot, rødbeter, reddiker, selleri, kålrot, rå poteter.

Vendbar snitteskive ⓒ
Hastighet 2 – 7

Advarsel! Denne skiven er meget skarp.

Den kan brukes på begge sider (grov/fin).
Eksempler på ingredienser som kan bearbeides «grovt»: agurk, kålrot, rå poteter, løk, purreløk, salami, bananer, tomater, sopp, reddiker, salat (tett sammenrullet), selleri.

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides «fint»: agurk, hodekål, rå poteter, gulrot, løk, salami, reddiker.

Vendbar riveskive ⓓ
Hastighet 2 – 14

Denne skiven kan brukes på begge sider (grov/fin).
Myke ingredienser (f.eks. agurk) bør tilberedes på hastighet 2 – 7, harde ingredienser kan rives på hastighet opp til 14.

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides «grovt»: agurk, kålrot, rødbeter, gulrot, rå poteter, epler, hodekål.

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides «fint»: ost (myk, medium hard), agurk, gulrot, rå poteter, epler.

Raspeskive ⓔ
Hastighet 7 – 14

Skriften skal vende mot brukeren.

Eksempler på ingredienser som kan bearbeides: rå poteter (f.eks. til potetpannekaker), pepperrot, parmesan ost (hard).

C Glasshurtigmikser
(se side 5)

Bruk glasshurtigmikseren ⑳ til miksing, hakking og kutting av små mengder.

⑱ Lokk
⑲ Kniv
⑳ Glasshurtigmikser
 ⓐ Skruefeste
 ⓑ Plastring
 ⓒ Glassbolle
 ⓓ Pakning
 ⓔ Drivaksel med bunn

Maksimal kapasitet: 1 l væske (til milkshake 7,5 dl).

Større mengder bør fortrinnsvis bearbeides i foodprocessorbollen ⑯ med universalkniven ⑮.

Viktig: Maksimal bearbeidingstid i glasshurtigmikseren er 1 minutt. Væsker kan bearbeides lenger.

Advarsel! Kniven ⑲ er meget skarp – skal kun holdes i plasthåndtaket.

Legg alle ingrediensene i glasshurtigmikseren etter at kniven er satt i (se tilberedingstabell side 33). Væsker skal kun tilsettes gjennom hullet i lokket når motoren er igang. Etter bruk skal alltid kniven tas ut før den bearbeidete maten.

Blanding av supper, milkshake, babymat etc.
Hastighet 2–14, ca. i 1 min.

Frukt til milkshake skjæres i mindre biter og bearbeides før tilsetting av væske.
Maksimal kapasitet: 7,5 dl væske, ellers vil det skumme over.

Varme ingredienser kan også blandes i denne varmemotstandige beholderen. Babymat holder seg varmere hvis glasshurtigmikseren varmes med varmt vann på forhånd.

Hakking
Hastighet 2 – 14, auto.pulse

Persille, hvitløk, løk eller nøtter kan hakkes, likeså kavring til smuler samt kjøtt.

Sjokolade, parmesan ost, is, harde krydder og kaffe kan ikke hakkes.

Demontering og montering

Lokk ⑱
Ta av pakningen på innsiden av lokket før rengjøring. Den tørre pakningen settes på plass igjen slik at plastklipsene i lokket passer i sporet på pakningen (H).

Kniv ⑲
Advarsel! Kniven er meget skarp.
Kniven tas ut av glassbollen ved å holde i håndtaket mens du presser ned med tommelfingeren og trekker den av drivakselen (I).
Kniven settes tilbake i glassbollen igjen ved å trykke den ned på drivakselen til det klikker.

Glassbolle ⑳
Ta ut kniven som beskrevet ovenfor.
For å demontere glassbollen (J), snus den opp ned, og ta så inn i den med en hånd og hold drivakselens plastbase.

Deretter skrus festet i bunnen mot klokkeretningen ved hjelp av stapperen.
Ta av skruefestet (a) , plastringen (b) og glassbollen (c) en etter en, slik at du til slutt kun holder drivakselen (e) med bunnen og pakningen (d) i hånden.

For å montere igjen, gå frem i motsatt rekkefølge (K):
Legg pakningen på undersiden av drivakselbunnen.
Snu glassbollen opp ned og plasser åpningen i glassbollens bunn over pakningen i bunnen med drivakselen. Pass på at ikke pakningen vrir seg.
Plasser plastringen (b) på glassbollens bunn slik at tappen på plastringen passer i sporet i bunnen av glassbollen (ved håndtaket).
Fest alle delene ved å dreie skruefestet (a) i klokkeretningen ved hjelp av stapperen.

Med forbehold om endringer.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 89/336/EEC og Low Voltage 2006/95/EC.

Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres. Det kan leveres hos et Braun servicesenter eller en miljøstasjon.

Garanti
Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato.
I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet.
Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

NB
For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Eksempler på hva som kan tilberedes i foodprocessorbollen B med universalkniven ⑮

Bearbeidingstidene er ca. tider og avhenger av kvalitet og mengde som skal bearbeides, samt ønsket finhetsgrad. Antall omdreininger viser til «auto.pulse».

Produkt	Maks. mengde	Forberedelser	Hastighet	Bryter posisjon	Tid/ant. omdrein.
Løk	750 g	delt i 4	14	auto.pulse	15 ggr.
Gulrot	1000 g	i biter	14	I/on	20 sek.
Kavring (til smuler)	6	delt i 4	14	I/on	45 – 60 sek.
Egg, hardkokte	10	hele	7 – 9	auto.pulse	10 – 12 ggr.
Epler	750 g	delt i 4	7 – 9	I/on	10 – 15 sek.
Kjøtt (magert)	750 g	3 cm terninger	14	I/on	45 sek.
Persille, tørr	200 g (4 bunter)	fjern stilkene	14	I/on	30 sek.
Nøtter, mandler	1000 g	hele	14	I/on	45 – 60 sek.
Ost (hard, medium)	500 g	3 cm terninger	14	I/on	60 sek.
Ost (myk)	500 g	3 cm terninger	14	I/on	30 sek.
Sjokolade	400 g	i biter	14	I/on	30 – 45 sek.
Blandete drikker	1,5 l	Hakk frukt før tilsetting av væske (formiks) (miks)	14 8 8	I/on	60 sek.
Majones (hele egg, olje, eddik, krydder, sennep)	1,5 l	Romtemperatur, oljen tilsettes sakte	14	I/on	75 – 90 sek.

Oppskrifts-eksempel: **Honningkake**	**Forberedelser**	**Hastighet**	**Bryter**	**Tid**
200 g kandisert sitronskall 100 g hasselnøtter	Hakk sitronskall og nøtter	14	I/on	45 sek.
180 g mel, 6 g bakepulver	Tilsett mel og bakepulver	14	I/on	5 sek.
1000 g honning (myk, avkjølt)	Tilsett honning og bland	14	I/on	15 sek.

Smør deigen utover en smurt og melstrødd bakeplate og stek på 150 °C i ca. 50 – 60 min. Deles i firkanter mens den er varm.

Tilberedingstabell for hurtigmikseren C

Bearbeidingstidene er ca. tider og avhenger av kvalitet og mengde som skal bearbeides, samt ønsket finhetsgrad. Antall omdreininger viser til «auto.pulse».

Produkt	Maks. mengde	Forberedelser	Hastighet	Bryter posisjon	Tid/ant. omdrein.
Blanding					
Babymat	1 l (fra 150 g + væske)	Forvarm glassbollen	9 – 14	I/on	15 – 25 sek..
Majones	1 l	Bland hele egg, krydder, sennep, eddik. Hell olje gjennom hullet i lokket.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 ggr. 60 – 90 sek.
Tartar	1 l	Bland hele egg, krydder, sennep, eddik. Hell i olje gjennom hullet i lokket. Tilsett egg delt i 4 og agurk.	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3 – 4 ggr. 60 – 90 sek. 4 – 6 ggr.
Miksede drikker	7,5 dl	Del opp frukt. Tilsett melk og bearbeid.	14 14	auto.pulse I/on	4 – 6 ggr. 15 sek.
Hakking					
Persille, tørr	50 g (1 bunt)	fjern stilkene	14	I/on	10 – 15 sek.
Løk	100 g (1 1/2 løg)	delt i 4	14	auto.pulse	10 – 12 ggr.
Nøtter, mandler	200 g (fra 50 g)	hele	7 – 9	I/on	30 sek.
Kavring (til smuler)	2	delt i 4	14	I/on	30 sek.
Kjøtt (magert)	200 g	delt i terninger	14	I/on	20 – 30 sek.

Våra produkter är framtagna för att möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya Braun apparat.

Braun K 3000 är en köksmaskin som snabbt och enkelt uppfyller varje behov av att knåda, blanda, röra, vispa, hacka, skära, strimla och riva.

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten.

Viktigt

- Knivarna ⑮ / ⑲ är mycket vassa! Håll alltid i knivens handtag. Ta alltid ur kniven ur skålen/ kannan innan du tar ur den bearbetade maten.
- Nätspänningen skall stämma överens med den spänning som finns angiven på apparatens undersida. Anslut endast till växelström.
- Förvaras oåtkomligt för barn.
- Apparaten är avsedd för normalt hemmabruk och får inte fyllas över de maximala mängder som anges.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.
- Låt inte apparaten vara igång utan tillsyn.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhetsstandard. Reparationer eller byte av huvudsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga, okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.
- Stäng av apparaten och dra ut sladden innan du ställer undan apparaten.

A Basmaskin (se side 4)

① Motordel
② Sladdvinda
③ Kontrollampa
④ Programväljare
(konstant gång/på: «I/on», av: «off/0», automatiskt pulsläge: «auto.pulse»)
⑤ Tryckknapp för manuell pulsinställning («pulse •»)
⑥ Elektronisk hastighetsreglage
(kan ställas in från 2 – 14, även med pulsläge)
⑦ Tillbehör för knådning
⑧ Drivarm
⑧a Tillbehör för blandning
⑧b Tillbehör för vispning
⑨ Spatel
⑩ Matarrör
⑪ Lock
⑫ Degskål – rostfri

Överbelastningsskydd

Kontrollampan ③ blinkar när motorn är överbelastad och därför kommer att stänga av sig själv. När överbelastnings-skyddet har stängt av motorn lyser kontrollampan ③ konstant. Stäng av apparaten med programväljaren ④ (läge «off/0»). Vänta i ca 15 minuter så att motorn hinner svalna. Sätt sedan på apparaten igen med programväljaren ④ (läge «I/on»). Om kontrollampan ③ tänds igen och motorn inte startar, upprepa avsvalningsproceduren enligt ovan.

Viktigt: Om motorn har stängt av sig själv p.g.a. överbelastning kan apparaten endast sättas på med programväljaren ④ om den har stängts av (läge «off/0») med reglaget förut.

Hastighetsreglering

Vi rekommenderar att först välja hastighet med hjälp av den elektroniska hastighetsregulatorn ⑥ och därefter sätta på apparaten för att försäkra sig om rätt hastighet från början.

Tillbehör		Rekommenderad hastighet*
Degskål		
	Visptillbehör	7 … 14
	Blandtillbehör	5 … 14
	Knådtillbehör	2 … 7
Matberedare		
	Kniv	7 … 14
ⓐ - ⓔ	Skivor	2 … 14
Mixerkanna		
		7 … 14

* se tabellen för apparatens framsida

Pulsinställning

Pulsläget är lämpligt när du skall:

- Tillsätta mjöl försiktigt till degar så att de behåller sin mjuka och smidiga konsistens.
- Tillsätta vispade ägg eller grädde till mer bastant mat.
- Hacka ömtålig och mjuk mat, t. ex. ägg, lök.

Automatisk pulsinställning «auto.pulse» aktiveras när programväljaren ④ står på «auto.pulse». Då startar motorn med korta intervaller i den hastighet som är vald. Den automatiska pulsinställningen stängs av genom att du stänger av apparaten (programväljaren ④ i läge «off/0»).

Manuellt pulsläge «pulse •» startas genom att trycka på knappen ⑤ när apparaten är avstängd (läge «off/0»). Med manuellt pulsläge kan du variera längden på pulserna. Apparaten arbetar på den valda hastigheten så länge knappen ⑤ hålls nertryckt. När du släpper knappen stannar motorn.

Varning! Max. 15 pulsar/minut.

Att montera och ta isär skålar och lock

Rengör alla delarna innan du använder dem första gången (se «Rengöring»).
Av säkerhetsskäl, bär eller lyft apparaten med båda händerna.

ⓐ Sätt degskålen ⑫ på motordelen ① så att markeringarna på skålen matchar markeringarna på motordelen. Vrid skålen medsols till det klickar.

ⓑ/ⓒ Sätt det valda tillbehöret på drivaxeln i skålen.

ⓓ Sätt på locket ⑪ på skålen så att pilen på locket matchar pilen på skålen ⑫. Vrid därefter locket medsols tills locket sitter fast och det hörs ett klick. För att ta av locket vrider du det motsols.

Påfyllningsröret ⑩ sättes på öppningen i locket så att den högsta sidan är vänd mot mitten. Detta gör det lättare att tillsätta ingredienser medan apparaten är igång.

Dubbelt säkerhetslås: Motorn kan endast startas om både skål ⑫ och lock ⑪ är rätt påsatta. Locket kan bara tas av när motorn är avstängd.

När apparaten är avstängd vrid locket ⑪ motsols och lyft av det. Ta bort tillbehöret. Vrid skålen ⑫ motsols och ta av den.

Rengöring

Stäng alltid först av motorn och dra ur kontakten ur uttaget. Rengör motordelen ① med en fuktig trasa.
En del mat (t.ex. morötter) kan ge missfärgning, torka då av med matolja innan du diskar.
Knådtillbehöret ⑦ och drivarmen ⑧ diskas för hand med vanligt diskmedel. Sänk inte ned dessa delar i vatten. Alla andra delar kan rengöras i diskmaskin på max. 65 °C.
Delar som är svåra att komma åt, t.ex. insidan av locket ⑪ rengöres med spateln ⑨ (e) eller med en borste.
Använd inte vassa föremål för rengöring.

Användning och rengöring av den rostfria skålen

- Diska skålen i varmt vatten med diskmedel innan den används första gången.
- Diska skålen i varmt vatten med diskmedel så snart som möjligt efter användning, speciellt om man har använt salthaltiga ingredienser.
- Om skålen är svår att göra ren, lägg den i blöt en stund och använd sedan en svamp (använd aldrig en skursvamp) eller borste.
- Vid maskindisk ska man ta bort den rostfria skålen så snart maskindisken är klar, för att undgå prickar från vattendroppar. Använd inte för mycket diskmedel och avkalkningsmedel.
- Torka skålen noga innan den ställs undan.

Knådning

Knådningstillbehöret ⑦ är speciellt utvecklat för jästa degar, pasta och mördegar. Det är inte lämpligt för kakdeg. Till kakdeg användes mixertillbehöret ⑧a.
Alla ingredienser hälls i skålen ⑫ när tillbehöret är isatt.

Knådning av jästa degar

Man kan använda upp till 1.5 kg mjöl + ingredienser:
Hastighet 2 – 7 3 – 5 minuter
Häll först i mjöl och därefter alla övriga ingredienser – dock inte mjölk – i degskålen (inkl. russin, frukt och mandel).

Sätt på locket och välj hastighet 2 – 7.
Sätt programväljaren på konstant gång («I/on»).
Tillsätt vätska genom påfyllningsröret ⑩ när apparaten är igång.

Maximal kapacitet 2 kg mjöl
(från 1,5 – 2 kg mjöl)
Hastighet 3 – 4

Grunddegen görs först med att hälla vätskan, 1/3 av mjölet samt jäst i skålen. Knåda därefter i ca 1 minut med hastighet 7. Låd degen vila ca 15 minuter. Tillsätt resten av mjölet och knåda i ca 5 minuter med hastighet 3. Därefter tas degen ut skålen och ställs till jäsning enl. receptet.

Knådning av pastadeg

Mjöl:	min. 250 g max. 1 kg
Hastighet 2 – 7	ca 3,5 minut

Häll mjölet och de övriga ingredienserna (utom vatten) i degskålen. Tillsätt därefter den angivna mängden vatten genom påfyllningsröret ⑩. Tillsätt inte mer vatten när degen har formen av en kula eftersom vattnet inte kan absorberas i degen.

Knådning av mördeg

Mjöl:	min. 250 g max. 750 g
Hastighet 5 – 7	ca 2,5 minut

Häll mjölet i degskålen och tillsätt de övriga ingredienserna. För bästa resultat – använd inte varmt och mjukt smör.
Degen är färdig när den har formen av en kula och därefter knådad en kort stund.
Beredningstiden (ca 2.5 min) beror på mängden. Mördegen blir för mjuk om den knådas för länge.

Blanda, röra och vispa

Använd mixertillbehöret ⑧a till kakdegar, smörkräm, potatismos etc. Häll ingredienserna i skålen när mixertillbehöret är påsatt.
Max. kapacitet: 1 kg mjöl (eller mindre, om receptet innehåller många andra ingredienser).

Hastighet: 5 – 14

Sätt mixertillbehöret på drivarmen och sätt båda delarna ner över drivaxeln i degskålen (C). Skruva därefter på locket på degskålen (D).

Beredningsinstruktioner:
Smöret får inte vara för mjukt eller för hårt.
Potatismos blir bäst om ingredienserna är mycket varma och skålen är uppvärmd.
Mosa långsamt de skalade, kokta potatisarna (hastighet 5 – 7 i ca 1 min.). Häll därefter varm mjölk genom påfyllningsröret ⑩ och rör hastigt (hastighet 11 – 13).

Använd visptillbehöret ⑧b för vispning av grädde, äggvitor eller sockerkaksmet.
Häll ingredienserna i skålen när visptillbehöret är påsatt.

Använd inte visptillbehöret till kakor.

Max. kapacitet:	Hastighet
Grädde – 700 ml	9 – 11
Äggvita – 8 (ca 240 ml)	14
Sockerkaksmet – av 7 ägg	14

Sätt visptillbehöret på drivarmen och sätt båda delarna över drivaxeln i knådskålen (C). Skruva därefter på locket på knådskålen (D).

B Matberedare (i plast)
(se side 5)

Använd universalskålen och kniven ⑮ till att blanda, hacka och skiva. Skivorna ⑰ användes för att skära, strimla och riva.

⑬ Lock med matarrör och matare
⑭ Skyddskåpa
⑮ Kniv
⑯ Matberedare
⑰ Skivor
 ⓐ Pommes frites skiva
 ⓑ Julienne skiva
 ⓒ Dubbelsidig skärskiva
 ⓓ Dubbelsidig strimlingsskiva
 ⓔ Rivskiva
 ⓕ Knivhållare

(N.B: Alla tillbehörsdelar som används tillsammans med universalskålen är grå.)
Max kapacitet:
2 l vätska (till milkshake 1,5 l).

Små mängder tillagas bäst i mixerkannan ⑳ med tillhörande kniv ⑲.

Kniv ⑮

Varning! Kniven är mycket vass.
Kniven kan blanda, hacka, skära och knåda deg (ex. jästdeg max 1 kg mjöl plus ingredienser, hastighet 2 – 7, ca 3 min.).

Skyddskåpa ⑭
Före användning, ta bort skyddskåpan i plast genom att ställa kniven med skyddet på bordet och trycka plastdelen nedåt tills knivskyddet lossnar (A). Kniven kan bara sättas i universalskålen ⑯ när kåpan är borta (B).

Efter användning sätt tillbaka skyddskåpan genom att ställa kniven på bordet. Symbolen på skyddet måste vara över den högre delen av kniven. Dra knivskyddet över plastdelen och håll skyddet med en hand. Dra hårt i plastdelen med andra handen tills kniven låses med skyddet (C).

Varning: Kniven är mycket vass – håll därför endast i knivens plastskaft.
Häll alla ingredienser i universalskålen efter isättning av kniven. Flytande ingredienser kan tillsättas genom matarröret medan maskinen är igång.
Efter användning, tag alltid först ut kniven ur universalskålen och sedan den bearbetade maten.

Att blanda soppor, milkshake etc.
Hastighet: 7 – 14, ca 30 sek.

Vid max kapacitet (2 l) använd hastighet 8 (då det annars kan skumma över).

Shakes (max 1,5 l): skär frukt i mindre bitar och mixa i hastighet 14. Tillsätt därefter vätskan vid hastighet 7 och blanda (observera att mjölk kan skumma över – använd därför mindre kvantiteter).

Skära och hacka
Hastighet 2 – 14
Se bearbetningstabell, side 37.

Skivor ⑰

Sätt den önskade skivan på knivhållaren ⓕ och vrid skivan moturs i pilens riktning (D), tills den fastnar i hacket. Skivan tas bort genom att vrida den medurs.

Sätt knivhållaren med skivan ovan på drivaxeln i matberedaren, tills den sitter fast (E). Sätt på locket på matberedaren och lås (F).

När skivorna används, skall startreglaget alltid stå i position «I/on».

Vid tillagning av saftiga och mjuka ingredienser uppnås bästa resultat vid lägre hastighet. Hårdare matvaror tilllagas vid högre hastigheter.

Använd alltid stoppern (G) till att fösa ned ingredienserna genom matningsröret. Stick aldrig ned fingrarna i matningsröret medan maskinen är på.

Skiva ⓐ, ⓑ, ⓒ:
Det bästa resultat uppnås genom att lägga råvarorna, som skall tillagas, i matningsröret medan maskinen är avstängd.

Skiva ⓓ, ⓔ:
Råvarorna kan tillsättas genom matningsröret medan maskinen är igång.

Pommes frites skiva ⓐ
Hastighet 2 – 7

Varning! Skivan är mycket vass.

Texten skall vara uppåt.
För bästa resultat fyll 4 – 5 råa potatisar i matningsröret på en gång.

Exempel: rå potatis och selleri.

Julienne skiva ⓑ
Hastighet 2 – 7

Varning! Skivan är mycket vass.

Texten skall vara uppåt.
Denna skiva skär grönsaker i stavar.
Om grönsakerna kommer lodrätt ned i matningsröret blir stavarna korta.

Exempel: gurka, morötter, rödbetor, rädisor, selleri, kålrabbi, rå potatis.

Dubbelsidig skärskiva ⓒ
Hastighet 2 – 7

Varning! Skivan är mycket vass.

Denna skiva kan användas på båda sidor (grov/fin).

Exempel:
Grov sida: gurka, kålrabbi, rå potatis, lök, purjolök, salami, bananer, tomater, champinjoner, rädisor, sallat (hårt rullat), selleri.

Fin sida: gurka, kål, rå potatis, morötter, lök, salami, rädisor.

Dubbelsidig strimlingsskiva ⓓ
Hastighet 2 – 14

Denna skiva kan användas på båda sidor (grov/fin). Mjuka produkter (ex. gurka) bör rivas vid hastighet 2 – 7. Hårda produkter kan rivas med hastighet upp till 14.

Exempel:
Grov sida: gurka, kålrabbi, rödbetor, morötter, rå potatis, äpplen, kål.

Fin sida: ost (mjuk, medium hård), gurka, morötter, rå potatis, äpplen.

Rivskiva ⓔ
Hastighet 7 – 14

Texten skall vara uppåt.

Exempel: rå potatis (ex. raggmunkar), pepparrot, parmesanost (hård).

C Mixerkanna (se side 5)

Använd kannan ⑳ att blanda, hacka och skiva små mängder.

⑱ Lock
⑲ Knivsats
⑳ Mixerkanna
 ⓐ Skruvfäste
 ⓑ Ring
 ⓒ Kanna
 ⓓ Packning
 ⓔ Drivaxel med botten

Max kapacitet: 1 l vätska
(till milkshake 750 ml)

Större mängder bör tillredas i matberedaren ⑯ tillsammans med universalkniven ⑮.

Viktigt: Maximal arbetstid i mixerkannan är 1 minut. Vätskan kan dock tillberedas under längre tid.

Varning! Kniven ⑲ är mycket vass – håll endast i plastskaftet!

Lägg alla ingredienserna i matberedaren efter isättning av kniven (se bearbetningstabell, side 37). Vätskan bör tillsättas genom hålet i locket, om maskinen är igång. Efter användning bör kniven tas upp innan den bearbetade maten tas upp.

Så blandar du soppor, milkshake, barnmat etc.
Hastighet 2 – 14, ca 1 minut

Till milkshake skärs frukten i mindre bitar och blandas innan tillsättning av vätska.
Max kapacitet: 750 ml vätska (för att undvika att det skummar över).

Varma matvaror kan också blandas i denna värmetåliga mixerkanna. Barnmat håller sig bättre varm, om glaset värmes med varmt vatten före användning.

Hackning
Hastighet 2 – 14, auto.pulse

Persilja, vitlök, lök, nötter och torra brödbitar samt kött kan hackas. Choklad, parmesanost, istärningar, hårda kryddor och kaffebönor kan inte hackas i mixerkannan.

Att sätta ihop och ta isär

Lock ⑱
Ta bort packningen på undersidan för rengöring. Den torra gummiringen sätts tillbaka så att plastfästens i locket passar i spåren på packningen (H).
Kniv till mixerkannan ⑲
Varning! Knivens blad är mycket vassa.
Ta ut kniven ur mixerkannan genom att sätta pek- och långfinger under den övre delen av plastdelen, tryck med tummen på metalltoppen i mitten och dra av kniven från drivaxeln (I).
Kniven sätts tillbaks i kannan genom att den trycks på drivaxeln tills det klickar.
Mixerkannan ⑳

Ta bort kniven som beskrivet. För att frigöra mixerkannan (J), vänd den upp och ned och ta därefter tag om drivaxeln med den ena handen. Vänd sedan kannan och skruva loss fästena på botten motsols med hjälp av mataren. Lossa skruvfästet (a), ringen (b), kannan (c) en efter en. Drivaxel med botten (e), packning (d) lossnar också.

Mixerkannan sätts ihop i bakvänd ordning (K): Sätt packningen på den lägre delen på drivaxelns botten. Vänd kannan upp och ned och sätt öppningen i kannans botten över packningen på drivaxelns botten. Var försiktig så att du inte rubbar packningen. Sätt den vita plastbasen (b) undersidan av kannan så att den utskjutande delen på plastbasen passar spåret i botten av kannan, vid handtaget. Sätt fast alla delarna genom att vrida skruvfästet (a) medsols med hjälp av mataren.

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 89/336/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) och 2006/95/EG om lågspänningsutrustning.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.

Garanti
Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförbara till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande.
Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad.

Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Exempel på tillredningstid och användning av matberedaren B tillsammans med kniven ⑮

Bearbetningstiderna är ungefärliga och beror på mängden som skall bearbetas, matens kvalitet och hur fin du vill ha maten. Antalet pulsar hänvisar till «auto.pulse».

Matvara	Max mängd	Förberedelse	Hastighet	Startreglage	Tid/pulsar
Lök	750 g	i 4 bitar	14	auto.pulse	15 x
Morötter	1000 g	i bitar	14	I/on	20 sek.
Torkat bröd (att riva)	6 frallor	i 4 bitar	14	I/on	45–60 sek.
Hårdkokt ägg	10 st	hela	7–9	auto.pulse	10–12 x
Äpplen	750 g	i 4 bitar	7–9	I/on	10–15 sek.
Magert kött	750 g	3 cm stora tärningar	14	I/on	45 sek.
Torkad persilja	200 g (4 buntar)	utan stjälk	14	I/on	30 sek.
Nötter, mandlar	1000 g	hela	14	I/on	45–60 sek.
Ost (hård, medium)	500 g	3 cm stora tärningar	14	I/on	60 sek.
Ost (mjuk)	500 g	3 cm stora tärningar	14	I/on	30 sek.
Choklad	400 g	i bitar	14	I/on	30–45 sek.
Drinkar	1,5 l	Frukt hackas innan vätska tillsättes (mixa) (blanda)	14 8 8	I/on	60 sek.
Majonnäs (hela ägg, olja, ättika, kryddor, senap)	1,5 l	Rumstemp., tillsätt oljan lite i taget	14	I/on	75–90 sek.

Tillagningsexempel: Honungskaka	Förberedelse	Hastighet	Startreglage	Tid
200 g syltade citronskal 100 g hasselnötter	Hacka syltade citronskal och hasselnötter	14	I/on	45 sek.
180 g mjöl, 6 g bakpulver	Tillsätt mjöl och bakpulver	14	I/on	5 sek.
1000 g honung (mjuk, kylskåpskall)	Tillsätt honungen och blanda	14	I/on	15 sek.

Bred ut smeten på en smörad och bröad kakform och baka i 150°C i ca 50–60 min. Skär kakan i fyrkanter medan den är varm.

Förslag till användning av mixerkannan C

Berarbetningstiderna är ungefärliga och beror på mängden mat som skall bearbetas, matens kvalitet och hur fin du vill ha maten.
Antalet pulsar hänvisar till «auto.pulse».

Matvara	Max mängd	Förberedelser	Hastighet	Startreglage	Tid/ pulsar
Att blanda					
Babymat	1 l (från 150 g + vätska)	Förvärm glaskannan	9–14	I/on	15–25 sek.
Majonnäs	1 l	Blanda hela ägg, kryddor, senap, vinäger. Häll på olja genom hålet i locket.	14 14	auto.pulse I/on	3–4 ggr. 60–90 sek.
Tartar	1 l	Blanda hela ägg, kryddor, senap, vinäger. Häll på olja genom hålet i locket. Tillsätt ägg i fyra bitar och gurka.	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3–4 ggr. 60–90 sek. 4–6 ggr.
Milkshakes	750 ml	Skär upp frukt och bearbeta den. Tillsätt mjölk.	14 14	auto.pulse I/on	4–6 ggr. 15 sek.
Att hacka					
Persilja, torr	50 g (1 knippe)	utan stjälkar	14	I/on	10–15 sek.
Lök	100 g (1,5 lök)	i 4 delar	14	auto.pulse	10–12 ggr.
Nötter, mandlar	200 g (från 50 g)	hela	7–9	I/on	30 sek.
Torrt bröd (till brödsmulor)	2 frallor	i 4 delar	14	I/on	30 sek.
Kött (magert)	200 g	i tärningar	14	I/on	20–30 sek.

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivomme, että Sinulle on iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

Braun K 3000 on yleiskone, joka suorittaa vaativimmatkin vaivaamis-, sekoittamis-, vatkaamis-, hienontamis-, viipaloimis-, raastamis- ja soseuttamistyöt kätevästi ja nopeasti.

Lue huolellisesti kaikki käyttöohjeet ennen kuin käytät laitetta.

Tärkeää

- Terät ⑮ / ⑲ ovat erittäin terävät. Tartu teriin vain varresta. Käyön jälkeen ota terä pois kulhosta ennen kulhon tyhjentämistä.
- Varmista, että käytössäsi oleva jännite vastaa laitteen pohjaan merkittyä jännitettä. Kytke laite ainoastaan normaaliin vaihtojännitepistorasiaan.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Tämä laite on valmistettu kotitalouksien käyttöön valmistamaan korkeintaan myöhemmin mainittuja määriä.
- Älä käytä mitään laiteen osaa mikro-aaltouunissa.
- Älä jätä laitetta toimimaan yksin ilman valvontaa.
- Braunin sähkölaitteet täyttävät vaadittavat turvallisuusstandardit. Verkkojohdon korjauksen tai vaihdon saa suorittaa ainoastaan valtuutettu Braun-huoltoliike. Virheellinen, epäpätevä korjaus voi aiheuttaa vahinkoa käyttäjälle.
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina kun et käytä laitetta.

A Perusosa (ks. sivu 4)

① Runko
② Verkkojohdon säilytystila
③ Ylikuormituksen merkkivalo
④ Käyttökytkin
(jatkuva käyttö/päällä: «I/on», pois päältä: «off/0», automaattinen pitokytkin: «auto.pulse»)
⑤ Manuaalinen pitokytkin («pulse •»)
⑥ Elektroninen nopeudensäätö (portaaton 2 – 14, myös pitokytkintä käytettäessä)
⑦ Taikinakoukku
⑧ Varsiosa
⑧a Vatkain
⑧b Vispilä
⑨ Lasta
⑩ Syöttökaukalo
⑪ Kansi
⑫ Taikinakulho (ruostumatonta terästä)

Ylikuormitussuoja

Jos ylikuormituksen merkkivalo ③ vilkkuu moottori on ylikuormittunut ja sammuu pian automaattisesti. Kun moottori on näin sammunut, valo ③ palaa jatkuvasti.
Kytke laite pois päältä käyttökytkimestä ④ (asento «off/0»). Odota noin 15 minuuttia, jotta moottori ehtii jäähtyä. Käynnistä sitten laite uudelleen käyttökytkimestä ④ (asento «I/on»).

Jos valo ③ syttyy uudestaan ja moottori ei käynnisty, toista yllä oleva.

Tärkeää: Jos moottori on ylikuormittuessaan sammunut automaattisesti, se voidaan käynnistää käyttökytkimestä uudelleen vain, jos laite kytkettiin pois päältä tästä kytkimestä ensin (asento «off/0»).

Nopeudensäätö

Suosittelemme nopeuden valitsemista portaattoman nopeudensäädön kytkimestä ⑥ ennen laitteen käynnistämistä. Näin nopeus on heti oikea.

Laitteen osa		Suositeltu nopeus*
Taikinakulho		
	Vispilä	7 … 14
	Vatkain	5 … 14
	Taikinakoukku	2 … 7
Peruskulho		
	Leikkuutera	7 … 14
ⓐ - ⓔ	Terälevyt	2 … 14
Tehosekoitin		
		7 … 14

* katso taulukko laitteen rungossa

Pitokytkin

Pitokytkin on käytännöllinen kun:

- lisätään varovasti jauhoja esimerkiksi kakkutaikinaan
- lisätään vaahdotettuja kananmunia tai kermavaahtoa taikinaan tai ruokaan
- hienonnetaan pehmeitä tai herkkiä raaka-aineita kuten keitettyjä kananmunia, sipulia tai persiljaa.

Automaattinen pitokytkintoiminto käynnistyy kun käännät käyttökytkimen ④ asentoon «auto.pulse». Laite toimii tällöin sykäyksittäin tasaisin väliajoin valitulla nopeudella. Toiminto lakkaa kun laite kytketään pois päältä (käyttökytkin ④ asentoon «off/0»).

Painettava pitokytkin «pulse •».
Kun painat pitokytkintä ⑤ laite toimii valitulla nopeudella sen ajan kun kytkintä painetaan. Käyttokytkin on asennossa «off/0». Voit vaihdella käyntiaikaa painamalla kytkintä ⑤ pidemmän tai vähemmän aikaa. Kun vapautat kytkimen, laite pysähtyy.

Varoitus! Enimmäis 15 käyttökerrat/minuutti.

Taikinakulhon ja kansien kokoaminen ja purkaminen

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kappale «Puhdistaminen»). Turvallisuuden vuoksi kanna tai nosta laitetta aina molemmin käsin.

ⓐ Aseta taikinakulho ⑫ rungon ① päälle niin, että kulhon ja rungon merkinnät ovat vastakkain. Käännä kulhoa myötäpäivään kunnes se loksahtaa paikoilleen.

ⓑ/ⓒ Työnnä tarvittava osa paikoilleen kulhoon vetoakselin päälle niin pitkälle kuin se menee.

ⓓ Aseta kansi ⑪ paikoilleen niin, että kannen ja kulhon ⑫ nuolimerkinnät ovat vastakkain. Käännä sitten kantta myötäpäivään niin että kannen nipukka loksahtaa paikoilleen rungossa olevaan koloon. Kansi irrotetaan kääntämällä sitä vastapäivään.

Syöttökaukalon ⑩ tulee olla paikoillaan niin, että sen korkeampi reuna on laitteen runkoon päin. Näin aineksia on helpompi lisätä laitteen käytön aikana.

Kaksinkertainen turvalukitus:
moottori käynnistyy vain kun sekä kulho ⑫ että kansi ⑪ on lukittu paikoilleen. Vastaavasti kansi voidaan irrottaa vain kun laite on kytketty pois päältä.

Kun laite on kytketty pois päältä, käännä kantta ⑪ vastapäivään ja nosta se pois. Ota käytetty osa pois kulhosta. Kulho irrotetaan kääntämällä sitä vastapäivään.

Puhdistaminen

Ennen puhdistamista kytke laite aina pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta. Puhdista runko ① ainoastaan kostealla liinalla pyyhkimällä.
Eräät raaka-aineet, kuten esimerkiksi porkkana, voivat värjätä muoviosia.
Puhdista nämä tahrat ruokaöljyllä ennen pesua. Taikinakoukku ⑦ ja varsiosa ⑧ tulisi puhdistaa käsin tavallisella astianpesuaineella. Älä upota näitä osia veteen. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa, korkeintaan +65 °C:ssa. Vaikeasti puhdistettavat paikat, kuten kannen ⑪ sisäpuoli tulisi ensin puhdistaa lastalla ⑨ (e) ja tarpeen mukaan harjalla.
Älä käytä teräviä esineitä puhdistamisessa.

Hoito- ja puhdistusohjeet taikinakulholle (ruostumatonta terästä)

- Huuhtele kulho kuumassa pesuainevedessä ennen ensimmäistä käyttöä.
- Huuhtele kulho kuumassa pesuainevedessä niin pian kuin mahdollista käytön jälkeen, erityisesti erittäin suolapitoisen ruoan valmistuksen jälkeen.
- Pinttyneet ruoantähteet tulisi liottaa ja poistaa pesusienellä tai harjalla (älä käytä karhunkieltä tai muita hankaavia aineita).
- Pestessäsi kulhon astianpesukoneessa poista kulho koneesta heti pesuohjelman loputtua, jotta jäljelle jääneet vesitipat eivät jätä kulhoon läikkiä.
Vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.
- Kuivaa kulho huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

Taikinan vaivaaminen

Taikinakoukku ⑦ on erityisesti suunniteltu hiiva-, pasta- ja voitaikinoiden valmista-miseen. Se ei sovellu kakkutaikinan valmistamiseen. Valmista kakkutaikina vatkaimella ⑧a.
Laita taikinakoukku paikoilleen taikina-kulhoon ⑫ ja lisää vasta sitten kaikki tarvittavat ainekset.

Hiivataikina (leipä, pulla)

Enintään 1,5 kg jauhoja ja muita aineksia:

Nopeus 2 – 7	3 – 5 minuuttia

Mittaa ensin jauhot taikinakulhoon ja lisää sitten muut ainekset kuten esimerkiksi rusinat ja pähkinät, paitsi taikinaneste. Aseta kansi paikoilleen ja valitse nopeus väliltä 2 – 7. Käynnistä laite kääntämällä käyttökytkin asentoon «I/on» (jatkuva käyttö). Lisää neste syöttökaukalosta ⑩ laitteen käydessä.

Enimmäismäärä 2 kg jauhoja
(1,5–2 kg jauhoja)
Nopeus 3 – 4

Mittaa taikinaneste, 1/3 jauhoista ja hiiva kulhoon ja alusta noin minuutti nopeudella 7. Anna taikinan levätä noin 15 minuuttia. Lisää loput jauhoista ja vaivaa noin 5 minuuttia nopeudella 3. Kaada valmis taikina kulhosta ja anna nousta ohjeen mukaan.

Pastataikina

Jauhojen määrä:	vähintään 250 g enintään 1 kg
Nopeus 2 – 7	noin 3,5 minuuttia

Mittaa jauhot ja muut ainekset paitsi vesi taikinakulhoon. Kaada vesi syöttökaukalon ⑩ kautta. Kun taikina on muodostunut palloksi, älä lisää vettä, sillä se ei enää sekoitu taikinaan tasaisesti.

Voitaikina

Jauhojen määrä:	vähintään 250 g enintään 750 g
Nopeus 5 – 7	noin 2,5 minuuttia

Mittaa jauhot taikinakulhoon ja lisää sitten kaikki muut ainekset. Hyvän lopputuloksen varmistamiseksi voi ei saa olla lämmintä ja pehmeää. Taikina on valmis kun se on muodostunut palloksi ja sitä on vaivattu vähän aikaa sen jälkeen. Valmistusaika (noin 2,5 minuuttia) riippuu valmistettavasta määrästä. Jos taikinaa vaivataan liian kauan siitä tulee liian pehmeää.

Sekoittaminen, vatkaaminen ja vaahdottaminen

Käytä vatkainta ⑧a kakkutaikinoiden sekoittamiseen, voin vaahdottamiseen ja esimerkiksi perunamuusin valmistamiseen. Aseta vatkain paikoilleen ja lisää kulhoon vasta sitten kaikki ainekset.
Enimmäismäärä: 1 kg jauhoja (tai vähemmän jos muita aineksia on paljon).

Nopeus: 5 – 14

Kiinnitä vatkain varsiosaan ja työnnä varsiosa paikoilleen vetoakselin päälle taikinakulhoon (C). Lukitse kansi paikoilleen (D).

Vinkkejä:
Jos ohjeeseen kuuluu voita, se ei saisi olla liian kovaa tai liian pehmeää.
Kun valmistat perunamuusia, käytä kuumia aineksia ja lämmitä taikinakulho etukäteen kuumalla vedellä. Muusaa kuoritut, keitetyt perunat (nopeus 5 – 7, noin 1 minuutti). Kaada sitten kuuma maito syöttökaukalon ⑩ kautta ja vatkaa nopeasti (nopeus 11 – 13).

Käytä vispilää ⑧b kerman tai kananmunien vaahdottamiseen tai sokerikakkutaikinan valmistamiseen. Aseta vispilä paikoilleen ja lisää kulhoon vasta sitten tarvittavat ainekset.

Älä käytä vispilää muiden kuin sokerikakkutaikinoiden valmistamiseen.

Enimmäismäärä:	Nopeus
Kerma – 700 ml	9 – 11
Munanvalkuaiset – 8 (noin 240 ml)	14
Sokerikakkutaikina – 7 kananmunaa	14

Kiinnitä vispilä varsiosaan ja työnnä varsiosa paikoilleen vetoakselin päälle taikinakulhoon (C). Lukitse kansi paikoilleen (D).

B Peruskulho (läpinäkyvä kulho) (ks. sivu 5)

Käytä peruskulhoa yhdessä leikkuuterän ⑮ kanssa sekoittamiseen, hienontamiseen ja paloittelemiseen tai terälevyjen ⑰ kanssa viipaloimiseen, suikaloimiseen ja raastamiseen.

⑬ Kansi syöttöaukolla ja syöttöpainin
⑭ Leikkuuterän suojus
⑮ Leikkuuterä
⑯ Peruskulho
⑰ Terälevyt
  ⓐ Ranskanperunaterä
  ⓑ Julienne-terä
  ⓒ Kaksipuolinen viipalointiterä
  ⓓ Kaksipuolinen raastinterä
  ⓔ Soseutusterä
  ⓕ Terälevyn pidin

(Huom: Kaikki osat, joita käytetään peruskulhon harmaalla vetoakselilla ovat harmaita.)
Enimmäismäärä:
2 l nestettä (pirtelöissä 1,5 l).

Pienet määrät on hyvä tehdä tehosekoittimessa ⑳ terän ⑲ kanssa.

Leikkuuterä ⑮
Varoitus! Leikkuuterä on erittäin terävä.
Leikkuuterää voidaan käyttää sekoittamiseen, hienontamiseen ja pilkkomiseen sekä myös taikinan vaivaamiseen (esim. hiivataikina jossa enintään 1 kg jauhoja ja muita aineksia, nopeus 2 – 7, noin 3 minuuttia).

Leikkuuterän suojus ⑭

Ennen leikkuuterän käyttöä poista sen muovinen suojus painamalla terää suojuksineen pöytää vasten kunnes suojus irtoaa (A). Terälevyn voi asettaa paikoilleen peruskulhoon ⑯ ainoastaan ilman suojusta (B).

Käytön jälkeen laita suojus takaisin paikoilleen terän päälle. Laske terä pöydälle ja laita suojus terän päälle niin, että siinä oleva merkki on terän korkeimman kohdan päällä. Pidä suojuksesta kiinni toisella kädellä ja vedä toisella kädellä leikkuuterän varresta ylöspäin niin, että terä kiinnittyy suojukseen (C).

Varoitus! Terälevy on erittäin terävä – pidä siitä kiinni ainoastaan muovisesta varresta.

Lisää ainekset kulhoon vasta asetettuasi terän paikoilleen. Nesteet voidaan lisätä syöttöaukosta laitteen käydessä. Käytön jälkeen poista kulhosta aina ensin terä ja tyhjennä vasta sitten kulhon sisältö.

Keittojen, pirtelöiden tms. sekoittaminen ja soseuttaminen
Nopeus 7 – 14, noin 30 sekuntia
Valmistaessasi enimmäismäärän 2 l käytä nopeutta 8 (välttääksesi ylikäikkymisen).
Pirtelöt (enimmäismäärä 1,5 l): Paloittele hedelmät kulhoon ja sekoita nopeudella 14, lisää sitten neste nopeudella 7 ja sekoita (huomaa että maito läikkyy sekoitettaessa ja vaahtoutuessaan helposti yli, käytä niin ollen vastaavasti pienempiä määriä).

Pilkkominen, hienontaminen
Nopeus 2 – 14
(kts. taulukko, sivu 41)

Terälevyt ⑰

Aseta tarvitsemasi terä terälevyn pitimeen ⓕ ja käännä levyä vastapäivään nuolen suuntaan (D) kunnes se napsahtaa paikoilleen. Levy irrotetaan kääntämällä myötäpäivään.
Paina terälevyn pidin vetoakselin päälle peruskulhoon niin alas kuin se menee (E). Lukitse sitten kansi paikoilleen (F).

Käytä terälevyjä aina jatkuvan käytön toiminnolla (käyttökytkimen asento «I/on»), älä pitokytkimellä.

Pehmeitä tai mehukkaita aineksia käsitellessäsi saavutat parhaan lopputuloksen alhaisia nopeuksia käyttäen. Kovat ainekset vaativat suurempia nopeuksia.

Kun lisäät aineksia syöttöaukosta (G) käytä aina syöttöpaininta. Älä koskaan laita kättäsi syöttöaukkoon laitteen käydessä.

Terälevyt ⓐ, ⓑ, ⓒ:
Tasaisimman tuloksen aikaansaamiseksi lisää käsiteltävät ainekset syöttöaukosta laitteen ollessa pois päältä.

Terälevyt ⓓ, ⓔ:
Voit lisätä ainekset syöttöaukosta laitteen käydessä.

Ranskanperunaterä ⓐ
Nopeus 2 – 7

Varoitus! Tämä terä on erittäin terävä.

Varmista, että tekstipuoli on ylöspäin eli itseäsi kohden. Parhaimman tuloksen aikaansaamiseksi työnnä syöttöaukosta 4 – 5 perunaa kerralla.

Esimerkkejä sopivista raaka-aineista: raaka peruna, juuriselleri.

Julienne-terä ⓑ
Nopeus 2 – 7

Varoitus! Tämä terä on erittäin terävä.

Varmista, että tekstipuoli on ylöspäin eli itseäsi kohden. Terä leikkaa vihanneksia ohuiksi suikaleiksi. Jos työnnät vihannekset syöttöaukkoon pystysuunnassa, suikaleista tulee lyhyempiä. Jos työnnät ne vaakasuunnassa tai vinosti, suikaleista tulee pitempiä.

Esimerkkejä sopivista raaka-aineista: kurkku, porkkanat, punajuuri, retiisi, juuriselleri, kyssäkaali, raaka peruna.

Kaksipuolinen viipalointiterä ⓒ
Nopeus 2 – 7

Varoitus! Tämä terä on erittäin terävä.
Terä on kaksipuolinen (paksu/ohut viipale).

Esimerkkejä sopivista raaka-aineista (paksu viipale): kurkku, kyssäkaali, raaka peruna, sipuli, purjo, salami, banaani, tomaatti, sienet, retiisi, salaatti (tiukasti rullattuna), varsiselleri.

Esimerkkejä sopivista raaka-aineista (ohut viipale): kurkku, kaali, raaka peruna, porkkana, sipuli, salami, retiisi.

Kaksipuolinen raastinterä ⓓ
Nopeus 2 – 14

Terä on kaksipuolinen (karkea/hieno raaste). Pehmeät ainekset (esim. kurkku) tulisi hienontaa nopeuksilla 2 – 7, koviin aineksiin voidaan käyttää nopeuksia aina 14 asti.

Esimerkkejä sopivista raaka-aineista (karkea): kurkku, kyssäkaali, punajuuri, porkkana, raaka peruna, omena, kaali.

Esimerkkejä sopivista raaka-aineista (hieno): juusto (pehmeä, puolikova), kurkku, porkkana, raaka peruna, omena.

Soseutusterä ⓔ
Nopeus 7 – 14
Varmista, että tekstipuoli on ylöspäin eli itseäsi kohden.

Esimerkkejä sopivista raaka-aineista.
Raaka peruna (esim. perunapannukakkuihin), piparjuuri, parmesaanijuusto (kova).

C Tehosekoitin (ks. sivu 5)

Käytä tehosekoitinta ⑳ pienten määrien soseuttamiseen ja hienontamiseen.

⑱ Kansi
⑲ Terä
⑳ Tehosekoitin
  ⓐ Ruuvikiinnike
  ⓑ Muovirengas
  ⓒ Lasikulho
  ⓓ Tiiviste
  ⓔ Pohja ja vetoakseli

Enimmäismäärä: 1 l nestettä
(pirtelöihin 750 ml).

Suuremmat määrät on suositeltavaa valmistaa peruskulhossa ⑯ leikkuuterällä ⑮.

Tärkeää: Teholeikkurin enimmäiskäyttöaika on 1 minuutti. Nestemäisiä seoksia voi kuitenkin sekoittaa kauemmin.

Varoitus! Terä ⑲ on erittäin terävä – pidä siitä kiinni vain muovisesta varresta.

Aseta aina ensin terä lasikulhoon ja lisää vasta sitten käsiteltävät raaka-aineet (kts. taulukko, sivu 41). Moottorin käydessä nesteitä voi lisätä ainoastaan kannen aukon kautta. Käytön jälkeen poista aina ensin terä lasikulhosta ja tyhjennä kulhon sisältö vasta sitten.

Keittojen, pirtelöiden, vauvanruokien jne. soseuttaminen
Nopeus 2 – 14, noin 1 minuutti
Paloittele pirtelöihin käyttämäsi hedelmät ja soseuta ne ennen nesteen lisäämistä. Enimmäismäärä on 750 ml, muuten seos saattaa läikkyä yli.

Lasikulho sopii myös kuumien aineiden käsittelyyn. Vauvanruoka pysyy lämpimäpänä, jos lämmität lasikulhon ensin kuumalla vedellä.

Hienontaminen
Nopeus 2 – 14, auto.pulse

Voit hienontaa tehosekoittimessa persiljaa, valkosipulia, sipulia, pähkinöitä, lihaa tai esimerkiksi kovia sämpylöitä korppujauhoiksi. Älä hienonna suklaata, parmesaanijuustoa, jäätä, kovia mausteita tai kahvipapuja.

Purkaminen ja kokoaminen

Kansi ⑱
Irrota tiiviste kannen sisäpuolelta puhdistusta varten. Paina puhdas ja kuiva tiiviste paikoilleen niin, että kannen muoviset pidikkeet asettuvat tiivisteen uraan (H).

Terä ⑲
Varoitus! Terä on erittäin terävä.
Irrota terä kulhosta pitämällä kiinni sen muovisesta varresta. Paina peukalolla vetoakselin päätä ja nosta terä pois (I). Terä asetetaan takaisin painamalla se vetoakselin päälle kunnes se napsahtaa paikoilleen.

Lasikulho ⑳
Irrota terä kuten edellä kerrottiin. Purkaaksesi kulhon (J) käännä se ensin ylösalaisin. Ota sitten kiinni lasikulhon sisällä vetoakselista.

Avaa pohjan kiinnitys kääntämällä vastapäivään syöttöpaininta apuna käyttäen. Irrota ruuvikiinnike (a), muovirengas (b) ja lasikulho (c) yksi toisensa jälkeen niin, että lopuksi pitelet ainoastaan vetoakselia pohjan (e) ja tiivisteen (d) kanssa.

Lasikulho kootaan päinvastaisessa järjestyksessä (K):
Pidä kiinni vetoakselista ja aseta tiiviste paikoilleen pohjan alempaan reunaan.
Käännä lasikulho ylösalaisin ja aseta vetoakseli tiivisteineen kulhon pohjan aukkoon. Varmista, että tiiviste pysyy paikoillaan.
Aseta muovirengas (b) paikoilleen kulhon pohjaan siten, että renkaassa oleva uloke asettuu lasikulhon kahvan kohdalla olevaan koloon.
Kiinnitä kaikki osat kääntämällä ruuvikiinnikettä (a) myötäpäivään syöttöpainiketta apuna käyttäen.

Muutosoikeus pidätetään.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (2006/95/EC).

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, säästä ympäristöä äläkä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.

Takuu
Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaaliviasta tai valmistusvirheestä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoliikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Esimerkkejä leikkuuterän ⑮ käytöstä (peruskulho B)

Valmistusajat ovat ohjeellisia. Todellinen aika riippuu raaka-aineen rakenteesta, määrästä ja halutusta hienousasteesta. Käyttökerrat (x) viittaavat automaattiseen pitokytkimeen «auto.pulse».

Raaka-aine	Enimmäis-määrä	Esivalmistelu/ valmistus	Nopeus	Käyttökytkimen asento	Aika/ käyttökerrat
Sipulit	750 g	neljänneksinä	14	auto.pulse	15 x
Porkkanat	1000 g	paloina	14	I/on	20 sek.
Kuivat sämpylät (korppujauhoiksi)	6	neljänneksinä	14	I/on	45 – 60 sek.
Kananmunat (kovaksikeitetyt)	10	kokonaisina	7 – 9	auto.pulse	10 – 12 x
Omenat	750 g	neljänneksinä	7 – 9	I/on	10 – 15 sek.
Liha (laiha)	750 g	3 cm:n kuutioina	14	I/on	45 sek.
Persilja	200 g (4 nippua)	poista varret	14	I/on	30 sek.
Pähkinät, mantelit	1000 g	kokonaisina	14	I/on	45 – 60 sek.
Juusto (kova, puolikova)	500 g	3 cm:n kuutioina	14	I/on	60 sek.
Juusto (pehmeä)	500 g	3 cm:n kuutioina	14	I/on	30 sek.
Suklaa	400 g	paloina	14	I/on	30 – 45 sek.
Juomat	1,5 l	Hienonna hedelmät ensin, lisää neste ja sekoita	14 8 8	I/on	60 sek.
Majoneesi (kananmunat, öljy, etikka, mausteet, sinappi)	1,5 l	Huoneenlämpöisinä, lisää öljy nauhana	14	I/on	75 – 90 sek.

Esimerkkiohje: Inkiväärileipä	Valmistus	Nopeus	Käyttökytkimen asento	Aika
200 g sokeroitua sitruunankuorta 100 g hasselpähkinöitä	Hienonna sitruunankuori ja hasselpähkinät	14	I/on	45 sek.
180 g jauhoja, 6 g leivinjauhetta	Lisää jauhot ja leivinjauhe ja	14	I/on	5 sek.
1000 g hunajaa (paksua, viileää)	Lopuksi hunaja ja sekoita	14	I/on	15 sek.

Levitä taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan ja paista 150 °C:ssa noin 50-60 minuuttia. Paloittele lämpimänä.

Esimerkkejä tehosekoittimen C käytöstä

Valmistusajat ovat ohjeellisia. Todellinen aika riippuu raaka-aineen rakenteesta, määrästä ja halutusta hienousasteesta.
Käyttökerrat (x) viittaavat automaattiseen pitokytkimeen «auto.pulse».

Raaka-aine	Enimmäis-määrä	Esivalmistelu/ valmistus	Nopeus	Käyttökytkimen asento	Aika/ käyttökerrat
Sekoittaminen, soseuttaminen					
Vauvanruoka	1 l (150 g + neste)	Esilämmitä lasikulho	9 – 14	I/on	15 – 25 sek.
Majoneesi	1 l	Sekoita kananmuna, mausteet, sinappi ja etikka. Lisää öljy kannen aukosta.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 x 60 – 90 sek.
Tartar	1 l	Sekoita kananmuna, mausteet, sinappi ja etikka. Lisää öljy kannen aukosta. Lisää keitetty kananmuna neljänneksinä ja kurkku.	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3 – 4 x 60 – 90 sek. 4 – 6 x
Juomat	750 ml	Paloittele hedelmät. Lisää maito ja soseuta.	14 14	auto.pulse I/on	4 – 6 x 15 sek.
Hienontaminen					
Persilja	50 g (1 nippu)	poista varret	14	I/on	10 – 15 sek.
Sipulit	100 g (1 1/2 kpl)	neljänneksinä	14	auto.pulse	10 – 12 x
Pähkinät, mantelit	200 g (vähintään 50 g)	kokonaisina	7 – 9	I/on	30 sek.
Kuivat sämpylät (korppujauhoiksi)	2	neljänneksinä	14	I/on	30 sek.
Liha (laiha)	200 g	kuutioina	14	I/on	20 – 30 sek.

Η συσκευή K 2000 είναι μια κουζινομηχανή που ανταποκρίνεται στις πιο υψηλές απαιτήσεις ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να ικανοποιηθείτε από τη χρήση της.

Το Braun K 3000 ανταποκρίνεται στις υψηλότερες απαιτήσεις για ζύμωμα, ανακάτεμα, ανάμιξη, κόψιμο, ψιλοκόψιμο και τρίψιμο, εύκολα και γρήγορα.

Παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή τις οδηγίες χρήσεως, πριν βάλετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Σημείωση

- Τα μαχαίρια ⑮ / ⑲ είναι πολύ κοφτερά. Κρατήστε τα μόνο από το προστατευτικό κάλυμμα. Μετά την χρήση, βγάζετε πάντα πρώτα τα μαχαίρια από τα μπολ, πριν βγάλετε την τροφή.
- Η τάση του ρεύματος πρέπει να είναι ίδια με αυτή που αναφέρεται στην ετικέττα στη βάση της συσκευής.
  Η συσκευή συνδέεται μόνο σε εναλασσόμενο ρεύμα.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευασθεί μόνο για οικιακή χρήση και για συγκεκριμένες ποσότητες.
- Απαγορεύεται η χρήση των εξαρτημάτων της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς να την προσέχετε.
- Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Ελλιπής επισκευή από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν την αποθήκευση της συσκευής θα πρέπει να κλείσετε το διακόπτη και να βγάλετε το καλώδιο από την πρίζα.

A Βασικό μηχάνημα (σελ. 4)

① Μοτέρ
② Περιτύλιγμα καλωδίου
③ Λυχνία ελέγχου για υπερθέρμανση
④ Διακόπτης λειτουργίας (συνεχής λειτουργία/ανοιχτό = «I/on», κλειστό = «0/off», στιγμιαία λειτουργία: «auto.pulse»)
⑤ Πλήκτρο χειροκίνητης στιγμιαίας λειτουργίας («pulse •»)
⑥ Επιλογέας ταχυτήτων (από 2–14 με στιγμιαία λειτουργία)
⑦ Εξάρτημα ζυμώματος
⑧ Βάση για τα χτυπητήρια
⑧a Χτυπητήρι
⑧b Χτυπητήρι με λεπτό σύρμα
⑨ Σπάτουλα
⑩ Υποδοχή τροφίμων
⑪ Καπάκι του μπολ ζυμώματος
⑫ Ανοξείδωτο μπολ ζυμώματος

Ασφάλεια υπερθέρμανσης

Η λυχνία ελέγχου για υπερθέρμανση ③ αναβοσβήνει όταν το μοτέρ έχει υπερθερμανθεί και σε λίγο θα σταματήσει. Μόλις σταματήσει το μοτέρ η λυχνία ③ ανάβει συνέχεια. Κλείνετε τη συσκευή με το διακόπτη ④ (θέση «off/0»). Περιμένετε περίπου 15 λεπτά για να κρυώσει το μοτέρ.

Ανοίγετε το διακόπτη λειτουργίας ④ ξανά (θέση «I/on»). Σε περίπτωση που θα ανάψει ξανά η λυχνία ελέγχου ③ και το μοτέρ δεν δουλεύει αφήνετε το μοτέρ να κρυώσει και πάλι, όπως περιγράφεται παραπάνω.

Προσοχή:
Όταν το μοτέρ σταματήσει αυτόματα λόγω υπερφορτώσεως, μπορείτε να το επαναφέρετε σε λειτουργία μόνο αν προηγουμένως έχετε επιλέξει με το διακόπτη ④ τη θέση «off/0».

Επιλογή ταχυτήτων

Σας συνιστούμε να ρυθίστετε πρώτα τον επιλογέα ταχυτήτων ⑥ στην ταχύτητα που θέλετε και μετά να ανοίξετε το διακόπτη λειτουργίας.

	Εργασία	Συνιστώμενη ταχύτητα*
Μπολ ζυμώματος		
	Χτύπημα (με λεπτό σύρμα)	7 … 14
	Χτύπημα	5 … 14
	Ζύμωμα	2 … 7
Μπολ γενικής χρήσεως		
	Μαχαίρι κοπής	7 … 14
ⓐ - ⓔ	Δίσκοι κοπής	2 … 14
Γυάλινο μπλέντερ		
		7 … 14

* Δείτε τα σύμβολα στη συσκευή

Στιγμιαία λειτουργία

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για τις παρακάτω εργασίες:

- Προσεκτικό ανακάτεμα αλευριού σε ζύμες, που πρέπει να διατηρήσουν την αφράτη και κρεμώδη υφή τους.
- Για να προσθέσετε μαρέγκα ή σαντιγύ σε παχύρευστα μίγματα.
- Για να κόψετε ευαίσθητα και μαλακά τρόφιμα, π.χ. αυγά, κρεμμύδια ή μαϊντανό.

Η αυτόματη στιγμιαία λειτουργία «auto.pulse» επιλέγεται από το διακόπτη λειτουργίας ④ στη θέση «auto.pulse». Αυτή η επιλογή σας δίνει μια χρονικά περιορισμένη λειτουργία του μοτέρ, στην ταχύτητα που επιλέξατε.
Η λειτουργία αυτή σταματάει όταν κλείνετε τη συσκευή δηλ. όταν γυρίζετε το διακόπτη λειτουργίας ④ στη θεση «off/0».

Η χειροκίνητη στιγμιαία λειτουργία «pulse •» επιλέγεται όταν πιέζετε το πλήκτρο ⑤ και μάλιστα μόνο όταν το μοτέρ δεν δουλεύει. Με την χειροκίνητη λειτουργία μπορείτε να ρυθμίζετε τον χρόνο λειτουργίας όσο θέλετε. Η συσκευή λειτουργεί με την ταχύτητα που επιλέξατε για όση ώρα πιέζετε το πλήκτρο ⑤.

Σημείωση: Μέγιστο 15 πιέσεις/λεπ.

Τοποθέτηση / αφαίρεση του μπολ ζυμώματος και του καπακιού

Παρακαλώ καθαρίστε όλα τα έξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση (βλ. παράγραφος «*Καθαρισμός*»).
Για λόγους ασφαλείας θα πρέπει όταν σηκώνετε ή μετακινείτε τη συσκευή να την κρατάτε και με τα δύο χέρια.

ⓐ Τοποθετείστε το μπολ ζυμώματος ⑫ επάνω στο μοτέρ ①, έτσι ώστε οι ενδείξεις του μπολ να συμπίπτουν με αυτές που βρίσκονται στο μοτέρ. Κατόπιν γυρίστε το μπολ σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού έως ότου ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο.

ⓑ/ⓒ Προσαρμόστε το επιθυμητό εξάρτημα, επάνω στον άξονα, μέχρι εκεί που πάει μέσα στο δοχείο.

ⓓ Τοποθετείστε το καπάκι ⑪, έτσι ώστε το βέλος του καπακιού να συμπέσει με το βέλος του μπολ ⑫. Κατόπιν γυρίστε το καπάκι σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού, έως ότου η μύτη του καπακιού εισχωρήσει στην ειδική θήκη ασφαλείας του μοτέρ και ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Για να βγάλετε το καπάκι γυρίστε προς την αντίθετη κατεύθυνση.

Η ειδική εσοχή για την υποδοχή τροφίμων ⑩ θα πρέπει να τοποθετηθεί στο καπάκι έτσι ώστε η υψηλότερη υποδοχή να βλέπει στο εσωτερικό.
Σας επιτρέπει να προσθέτετε με μεγαλύτερη ασφάλεια τα υλικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Διπλό σύστημα ασφαλείας: Το μοτέρ ξεκινάει μόνο όταν έχουν τοποθετηθεί σωστά και το μπολ ⑫ και το καπάκι ⑪.
Το καπάκι μπορεί να βγει μόνο όταν η συσκευή δεν λειτουργεί.

Όταν η συσκευή βρίσκεται εκτός λειτουργίας, γυρίστε το καπάκι ⑪ αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού και βγάλτε το. Αφαιρέστε το εξάρτημα που έχετε τοποθετήσει. Τώρα γυρίστε το μπολ ⑫ αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού και βγάλτε το.

Καθαρισμός

Πριν από τον καθαρισμό θα πρέπει πάντα να κλείνετε το διακόπτη παροχής ρεύματος και να βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα.
Καθαρίστε το μοτέρ της συσκευής ① με ένα υγρό πανί.
Μερικές τροφές πλούσιες σε χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) μπορεί να λερώσουν τα πλαστικά μέρη της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση πριν το πλύσιμο καθαρίστε τη συσκευή με λάδι φαγητού.
Το εξάρτημα ζυμώματος ⑦ και η βάση για τα χτυπητήρια ⑧ πλένονται μόνο στο χέρι. Μην το βυθίζετε σε νερό. Όλα τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων, με μέγιστη θερμοκρασία τους 65 °C.
Τμήματα που είναι δύσκολο να καθαριστούν, όπως οι εσοχές του καπακιού ⑪, θα πρέπει να καθαρίζονται με την σπάτουλα ⑨ (e) και με βούρτσα εάν είναι απαραίτητο. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή σκληρό υγρό καθαρισμού.

Οδηγίες για τον καθαρισμό του ανοξείδωτου μπολ ζυμώματος

- Πριν την πρώτη χρήση πλύντε το με ζεστό νερό και απορυπαντικό.
- Θα πρέπει επίσης να το πλένετε με ζεστό νερό και απορυπαντικό μετά από κάθε χρήση και όσο το δυνατόν πιο σύντομα, ειδικά μετά από τη χρήση του για ιδιαίτερα αλμυρό μείγμα/φαγητό.
- Τα δύσκολα υπολείματα φαγητού, θα πρέπει να τα μουσκέψετε και να τα καθαρίσετε με ένα μαλακό σφουγγάρι (μην χρησιμοποιήσετε χοντρό σύρμα) ή με βούρτσα.
- Σε περίπτωση που πλύνετε το ανοξείδωτο μπολ στο πλυντήριο πιάτων, θα πρέπει

- να το βγάλετε αμέσως μετά το τέλος του προγράμματος για να αποφύγετε τη δημιουργία λεκέδων από τις σταγόνες νερού που έχουν μείνει στο σκεύος. Συνιστούμε να αποφεύγετε τη χρήση μεγάλης ποσότητα καθαριστικού προϊόντος και απορυπαντικού για τα άλατα.
- Σκουπίστε προσεκτικά το μπολ πριν το αποθηκεύσετε.

Ζύμωμα

Το εξάρτημα ζυμώματος ⑦ είναι ειδικά κατασκευασμένο για την επεξεργασία ζύμης μαγιάς, ζυμαρικών και γλυκών. Δεν είναι κατάλληλο για ζύμη κέικ, για την οποία θα πρέπει χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ⑧a. Τοποθετείστε όλα τα υλικά στο μπολ ζύμης ⑫ αφού έχετε ήδη τοποθετήσει το εξάρτημα ζυμώματος.

Ζύμη μαγιάς (ψωμί, κεικ)

Έως 1,5 kg αλεύρι, το οποίο ζυμώνετε με τα υπόλοιπα υλικά:
Ρύθμιση ταχύτητας 2–7 3–5 λεπτά

Βάλτε στο μπολ ζυμώματος πρώτα το αλεύρι και κατόπιν όλα τα υπόλοιπα υλικά – εκτός από το γάλα – δηλαδή σταφίδες, ξηρούς καρπούς, φρούτα γλασέ. Τοποθετείστε το καπάκι και επιλέξτε ταχύτητα από το 2–7. Αμέσως μετά θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, επιλέγοντας τη συνεχή λειτουργία (θέση «I/on»). Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά από την υποδοχή τροφίμων ⑩ και ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Μέγιστη ποσότητα 2 kg αλεύρι
(για 1,5 – 2 kg αλεύρι)
Ρύθμιση ταχύτητας 3–4

Φτιάξτε ένα προζύμι, στο οποίο προσθέτετε όλα τα υγρά υλικά της συνταγής και 1/3 από το αλεύρι που θα χρειαστείτε. Τοποθετείστε το μείγμα στο μπολ ζυμώματος και ζυμώστε το στην ταχύτητα 7, για 1 λεπτό περίπου. Αφήστε τη βασική ζύμη για 15 λεπτά περίπου. Προσθέστε το υπόλοιπο αλεύρι και ζυμώστε στην ταχύτητα 3, για 5 λεπτά περίπου. Τέλος αδειάστε τη ζύμη από το μπολ και αφήστε τη να φουσκώσει ανάλογα με τη συνταγή.

Ζύμη για ζυμαρικά

Αλεύρι:	ελάχιστη ποσότητα	250 g
	μέγιστη ποσότητα	1 kg
Ρύθμιση ταχύτητας 2–7		3,5 λεπτά

Τοποθετείστε το αλεύρι και τα υπόλοιπα υλικά στο μπολ ζυμώματος, εκτός από το νερό. Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού από την υποδοχή τροφίμων ⑩. Μην προσθέσετε το νερό αφού η ζύμη θα έχει πάρει τη μορφή μπάλας, διότι δεν θα απορροφηθεί σωστά από το ζυμάρι.

Ζύμη για παντεσπάνι / κέικ

Αλεύρι:	ελάχιστη ποσότητα	250 g
	μέγιστη ποσότητα	750 g
Ρύθμιση ταχύτητας 5–7		2,5 λεπτά

Τοποθετείστε το αλεύρι στο μπολ ζυμώματος και μετά προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Για καλύτερα αποτελέσματα μην χρησιμοποιήσετε ζεστό, λιωμένο βούτυρο. Η ζύμη είναι έτοιμη όταν έχει σχηματισθεί μία μπάλα και αφού εξακολουθήσετε το ζύμωμα για λίγο ακόμα. Ο χρόνος ζυμώματος (περίπου 2.5 λεπτά) εξαρτάται από την ποσότητα της ζύμης. Όταν το ζυμάρι ζυμωθεί για αρκετή ώρα θα γίνει πολύ μαλακό.

Ανακάτεμα, χτύπημα

Χρησιμοποιείστε το χτυπητήρι ⑧a για ζύμη κέικ, κρέμες βουτύρου και πουρέ. Προσθέστε όλα τα υλικά στο μπολ ζυμώματος, αφού προηγουμένως έχετε τοποθετήσει το κατάλληλο εξάρτημα.

Μέγιστη ποσότητα 1 kg αλεύρι (ή λιγότερο όταν οι συνταγές περιλαμβάνουν πολλά άλλα υλικά).

Ρύθμιση ταχύτητας 5–14

Βάλτε τον αναδευτήρα στον οδηγό και κατόπιν τοποθετείστε και τα δύο στον άξονα μέσα στο μπολ ζυμώματος (C). Αμέσως μετά τοποθετείστε το καπάκι του μπολ (D) μέχρι να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος.

Οδηγίες λειτουργίας:
Χρησιμοποιείστε βούτυρο ούτε πολύ σκληρό ούτε πολύ μαλακό. Όταν φτιάχνετε πουρέ, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε ζεστά υλικά, καθώς επίσης να ζεστάνετε το μπολ πριν από τη χρήση με ζεστό νερό. Λιώνετε αργά τις βρασμένες και καθαρισμένες πατάτες (ταχύτητα περίπου 5–7, 1 λεπτό). Μετά ρίχνετε το ζεστό γάλα από την υποδοχή ⑩ και χτυπάτε το μείγμα γρήγορα (ταχύτητα 11–13).

Χρησιμοποιείστε το χτυπητήρι ⑧b για το κτύπημα κρέμας, μαρέγκας και ζύμης μπισκότων. Τοποθετείστε τα υλικά στο μπολ αφού έχετε τοποθετήσει το εξάρτημα.

Μην χρησιμοποιείτε το συγκεκριμένο εξάρτημα για ζύμη κέικ.

Μέγιστη ποσότητα	Ταχύτητα
Κρέμα, σαντιγύ – 700 ml	9 – 11
Μαρέγκα – 8 αυγά (περ. 240 ml)	14
Ζύμη μπισκότων – από 7 αυγά	14

Βάλτε τον αναδευτήρα στον οδηγό και κατόπιν τοποθετείστε και τα δύο στον άξονα μέσα στο μπολ ζυμώματος (C). Αμέσως μετά τοποθετείστε το καπάκι του μπολ (D) μέχρι να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος.

B Μπολ γενικής χρήσεως (διαφανές δοχείο)

(στη σελ. 5)

Χρησιμοποιείστε το μπολ γενικής χρήσεως για το ανακάτεμα, το κόψιμο με το μαχαίρι ⑮ ή με το δίσκο ⑰ για το κόψιμο σε λεπτές φέτες, ή μικρά κομμάτια και το τρίψιμο.

⑬ Καπάκι για ανακάτεμα με ειδικό στόμιο για την εισαγωγή υλικών και εξάρτημα προώθησης των υλικών
⑭ Καπάκι προστασίας μαχαιριού
⑮ Μαχαίρι κοπής
⑯ Μπολ γενικής χρήσεως
⑰ Δίσκοι
  ⓐ Πατατοκόφτης
  ⓑ Δίσκος κοπής Julienne
  ⓒ Δίσκος κοπής περιστρεφόμενος
  ⓓ Δίσκος τριψίματος περιστρεφόμενος
  ⓔ Τρίφτης
  ⓕ Βάση δίσκων

(Προσοχή: Όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται με το μπολ γενικής χρήσεως με τον γκρι άξονα είναι γκρι.)

Μέγιστη χωρητικότητα
Ζύμη 2 λίτρα (μιλκ-σέικς 1,5 λίτρα)

Οι μικρές ποσότητες είναι καλύτερο να δουλεύονται στο γυάλινο μπλέντερ ⑳ με το μαχαίρι ⑲.

Μαχαίρι κοπής ⑮

Προσοχή!
Τα μαχαίρια είναι εξαιρετικά κοφτερά.
Το μαχαίρι αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ανακάτεμα, το κόψιμο, αλλά επίσης και το ζύμωμα (π.χ. ζύμη με μαγιά – 1 kg αλεύρι / υλικά, ταχύτητα 2–7, περίπου 3 λεπτά).

Καπάκι προστασίας μαχαιριού ⑭
Πριν από τη χρήση, βγάλτε το πλαστικό κάλυμμα προστασίας του μαχαιριού, τοποθετώντας το στο τραπέζι και πιέστε το κουμπι προς τα κάτω μέχρι να χαλαρώσει το πλαστικό κάλυμμα (A). Το μαχαίρι μπορεί να τοποθετηθεί στο μπολ ⑯ μόνο χωρίς το πλαστικό κάλυμμα (B).

Μετά τη χρήση, τοποθετείστε το κάλυμμα βάζοντας το μαχαίρι πάνω στο τραπέζι. Το ενδεικτικο σύμβολο του καλύμματος πρέπει να βρίσκεται πάνω από το υψηλότερο σημείο του μαχαιριού.

Περάστε το κάλυμμα πάνω από το κουμπί και κρατήστε το με το ένα χέρι. Τραβήξτε το κουμπί δυνατά με το άλλο χέρι μέχρι το μαχαίρι να κουμπώσει μέσα στο κάλυμμα (C).

Προσοχή! Το μαχαίρι είναι πολύ κοφτερό – να το κρατάτε μόνο από το πλαστικό κουμπί. Τοποθετείστε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ αφού έχετε ήδη τοποθετήσει το μαχαίρι. Τα υλικά που είναι σε υγρή μορφή μπορείτε να τα προσθέσετε και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας από την ειδική υποδοχή. Μετά τη χρήση να βγάζετε πάντα το μαχαίρι πριν αδειάσετε το μείγμα από το μπολ.

Χτύπημα σούπας, μιλκ-σέικς κλπ.
Ταχύτητα 7–14, 30 περίπου δευτερόλεπτα Στην μέγιστη ποσότητα του 2 λίτρου η ταχύτητα θα πρέπει να είναι στο 8 (για να αποφύγετε να ξεχειλίσει το μείγμα). Το μείγμα για τα μιλκ-σέικς δεν θα πρέπει να ξεπερνά το 1,5 λίτρο. Κόψτε τα φρούτα, δουλέψτε τα λίγο στην ταχύτητα 14 και μετά προσθέστε τα υγρά συστατικά στην ταχύτητα 7 και ανακατέψτε τα όλα μαζί (μην ξεχνάτε ότι το γάλα αφρίζει εύκολα όταν το χτυπάτε και για αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιείτε χαμηλότερη ταχύτητα, ανάλογα με την ποσότητα).

Τεμάχισμα, κόψιμο, πολτοποίηση
Ταχύτητα 2–14, για τον χρόνο δείτε στον ειδικό πίνακα (στη σελ. 45).

Δίσκοι κοπής ⑰

Τοποθετείστε το δίσκο που θέλετε στη βάση ⓕ και γυρίστε τον σύμφωνα με το βέλος (D) μέχρι να ασφαλίσει. Γυρίζοντας τον δίσκο αντίστροφα με το βέλος, τον βγάζετε. Τοποθετείστε τη βάση με τον δίσκο μέχρι τέλος στον άξονα του μπολ γενικής χρήσεως (E). Κλείνετε το μπολ με το καπάκι γυρίζοντας το μέχρι να ασφαλίσει (F).

Χρησιμοποιείτε για όλους τους δίσκους το διακόπτη λειτουργίας στη θέση «I/on». Σημείωση: Οταν κόβετε μαλακά και ζουμερά τρόφιμα επιλέξτε μια χαμηλή ταχύτητα για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα. Η επεξεργασία των σκληρών τροφίμων

γίνεται σε υψηλή ταχύτητα.

Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε από το στόμιο τροφοδοσίας του καπακιού, χρησιμοποιώντας πάντα ειδικό εξαρτημα προώθησης (G).

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μεσα στο στόμιο τροφοδοσίας όταν λειτουργεί η συσκευή.

Δίσκοι ⓐ, ⓑ, ⓒ:
Για να επιτύχετε ομοιόμορφο αποτέλεσμα συνιστούμε να βάζετε ή να συμπληρώνετε τα τρόφιμα με κλειστη την συσκευή.

Δίσκοι ⓓ, ⓔ:
Μπορείτε να βάζετε ή να συμπληρώνετε τα τρόφιμα ενώ η συσκευή λειτουργει.

Δίσκος κοπής για πατάτες ⓐ
Ρύθμιση ταχύτητας 2–7

Προσοχή!
Ο δίσκος είναι πολύ κοφτερός.

Τα γράμματα πρέπει να φαίνονται όταν τον τοποθετείτε. Σε κάθε κόψιμο μπορείτε να κόψετε 4–5 πατάτες βάζοντάς τες στην εισαγωγή.

Τι μπορείτε να κόψετε: πατάτες ωμές, σέλινο.

Δίσκος κοπής Julienne ⓑ
Ρύθμιση ταχύτητας 2–7

Προσοχή!
Ο δίσκος αυτός είναι πολύ κοφτερός.

Τοποθετείστε τον δίσκο στη βάση με το γράμμα προς τα πάνω. Κόβει τα λαχανικά σαν σπιρτόξυλα. Οταν τα τοποθετείτε όρθια στο στόμιο, τα κομμάτια είναι κοντά. Οταν τα τοποθετείτε λοξά ή οριζόντια γίνονται πιο μακριά.

Τι μπορείτε να κόψετε: Αγγούρι, καρότα, πατζάρι, ρέβα, ραπανάκια, σελινόριζα, γογγύλι και ωμή πατάτα.

Δισκός κοπής διπλής όψεως ⓒ
Ρύθμιση ταχύτητας 2 – 7

Προσοχή!
Ο δίσκος αυτός είναι πολύ κοφτερός.

Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε και από τις δυο πλευρές (λεπτό/χοντρό).

Τι μπορείτε να κόψετε (χοντρές φέτες):
Αγγούρι, ωμή πατάτα, κρεμμύδι, πράσσο, σαλάμι, μπανάνα, ντομάτα, μανιτάρια, ραπανάκια, μαρούλι (κάντε μερικά φύλλα ρολλό), σέλινο.

Τι μπορείτε να κόψετε (λεπτές φέτες):
Αγγούρι, λάχανο, ωμή πατάτα, καρότα, κρεμμύδι, σαλάμι, ραπανάκια.

Δίσκος τριψίματος ⓓ
Ρύθμιση ταχύτητας 2–14

Αυτός ο δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από τις δυο πλευρές.
Τρίβετε μαλακά τρόφιμα (π.χ. αγγούρι, τυρί) στην ταχύτητα 2 – 7, ενώ τα πιο σκληρά τρόφιμα μέχρι την ταχύτητα 14.

Τι μπορείτε να τρίψετε (χοντρό):
Αγγούρι, γογγύλι, πατζάρι, καρότα, ωμή πατάτα, μήλο, λάχανο.
Τι μπορείτε να τρίψετε (λεπτό):
Τυρί (μαλακό/ημίσκληρο), αγγούρι, καρότα, ωμή πατάτα, μήλο.

Δίσκος τριψίματος ⓔ
Ρύθμιση ταχύτητας 7–14

Τοποθετείστε το με το γράμμα προς τα πάνω.

Τι μπορείτε να τρίψετε (λεπτό):
Ωμή πατάτα, ρέβα, τυρί παρμεζάνα (σκληρό).

C Γυάλινο μπλέντερ (στη σελ. 5)

Για αναμιξη, ανακάτεμα και κόψιμο υλικών σε πιο μικρές ποσότητες.

⑱ Καπάκι
⑲ Μαχαίρι
⑳ Γυάλινο μπλέντερ
  ⓐ Βιδωτό κάλυμμα
  ⓑ Βάση καλύμματος
  ⓒ Γυάλινο μπολ
  ⓓ Λάστιχο
  ⓔ Αξονας μετάδοσης κίνησης με βάση

Μέγιστη χωρητικότητα με τοποθετημένο το μαχαίρι:
1 λίτρο (για μίλκ-σείκς 750 ml)

Μέγιστος χρόνος επεξεργασίας: 1 λεπτό (Τα πολύ ρευστά μίγματα είναι πιθανό να χρειάζονται παραπάνω επεξεργασία.)

Προσοχή!
Οι λεπίδες του μαχαιριού ⑲ είναι πολύ κοφτερές, κρατήστε το μόνο από την κεφαλή.

Τοποθετείστε πρώτα το μαχαίρι και μετά τα υλικά (για τον χρόνο δείτε στον ειδικό πίνακα στη σελ. 49).
Υγρά μπορείτε να προσθέτετε από το άνοιγμα του καπακιού ενώ η συσκευή λειτουργεί. Μετά την επεξεργασία βγάζετε πρώτα το μαχαίρι και μετά αδειάζετε το υλικό.

Ανάμιξη/πολτοποίηση από σούπες, παιδικές τροφές και μιλκ-σείκς
Ρύθμιση ταχύτητας 2–14, 1 λεπτό
Μιλκ-σείκς: Πολτοποιείτε πρώτα τα φρούτα, προσθέτετε το γάλα και ανακατεύετε.
Μέγιστη χωρητικότητα: 750 ml
(μπορεί να δημιουργηθεί αφρός)
Μπορείτε να επεξεργάζεστε και καυτά υλικά στο γυάλινο μπολ.
Για να διατηρηθούν οι παιδικές τροφές ζεστές, ξεπλένετε πρώτα το γυάλινο μπολ με καυτό νερό.

Ψιλοκόψιμο
Ρύθμιση ταχύτητας 2–14, στιγμιαία λειτουργία

Μπορείτε να ψιλοκόψετε π.χ. μαϊντανό, κρεμμύδι, σκόρδο, ξηρούς καρπούς, παξιμάδια και κρέας.
Μην κόβετε: σοκολάτα, παρμεζάνα, παγάκια, σκληρά μπαχαρικά, καφέ.

Συναρμολόγηση, αποσυναρμαλόγηση

Καπάκι ⑱
Βγάλτε το λάστιχο από το καπάκι για να το καθαρίσετε. Τοποθετείστε ξανά το λάστιχο στεγνό, έτσι ώστε τα μικρά εξογκώματα του καπακιού να πιάνουν τις εγκοπές του λάστιχου (H).

Μαχαίρι ⑲
Προσοχή!
Οι λεπίδες του μαχαιριού είναι πολύ κοφτερές.
Βγάλτε το μαχαίρι πιάνοντάς το από την κεφαλή και πιέζοντας με τον αντίχειρα τη μύτη του άξονα (I).

Για να τοποθετήσετε το μαχαίρι στο μπολ το πιέζετε στον άξονα μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο.

Γυάλινο μπλέντερ ⑳
Βγάζετε το μαχαίρι όπως περιγράφεται παρακάτω.
Για να το αποσυναρμολογήσετε (J), γυρίζετε το μπολ, βάζετε το χέρι σας μέσα και κρατώντας τον άξονα, ξεβιδώνετε το κάλυμμα, αντίστροφα με τους δείκτες του ρολογιού. Βγάζετε πρώτα το κάλυμμα (a), μετά τη βάση (b) και το γυάλινο μπολ (c), έτσι ώστε να σας μείνει στο χέρι μόνο ο άξονας με τη βάση (e) και το λάστιχο (d).

Για την συναρμολόγηση (K) κάντε τα εξής: Κρατήστε τον άξονα με τη βάση προς τα πάνω. Τοποθετείστε το λάστιχο στη βάση. Περάστε το γυάλινο μπολ στην βάση του άξονα και προσέχετε να μην μετακινηθεί το λάστιχο.
Τοποθετείστε τη βάση καλύμματος (b) στο γυάλινο μπολ έτσι ώστε η προεξοχή του καλύμματος να εφαρμόσει στην εγκοπή του μπολ.
Στερεώστε όλα τα κομμάτια βιδώνοντας το κάλυμμα με την βοήθεια του πιεστήρα σύμφωνα με τους δείκτες του ρολογιού.

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση, χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 89/336/ΕΟΚ και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 2006/95/ΕΟΚ.

Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Bἶà˚ö ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.

Εγγύηση
Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς.
Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητος υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας.
Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Καλέστε στο 01–9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Παραδείγματα για την χρήση του μαχαιριού ⑮ (μπολ γενικής χρήσεως B)

Οι χρόνοι που αναφέρονται είναι ενδεικτικοί και εξαρτώνται από την κατάσταση των υλικών, την ποσότητα και φυσικά από το αποτέλεσμα κοπής/πολτοποίησης που εσείς θέλετε. Οι αριθμοί αντιστοιχούν σε στιγμιαίες πιέσεις.

Υλικό	**Μέγιστη ποσότητα**	**Προετοιμασία**	**Επιλογή ταχύτητας**	**Θέση διακόπτη**	**Στιγμιαίες πιέσεις ή χρόνος**
Κρεμμύδια	750 g	σε τέταρτα	14	auto.pulse	15 φορές
Καρότα	1000 g	σε κομμάτια	14	I/on	20”
Παξιμάδια για γαλέτα	6 τεμάχια	σε τέταρτα	14	I/on	45 – 60”
Αυγά βραστά	10 τεμάχια	ολόκληρα	7 – 9	auto.pulse	10 – 12 φορές
Μήλα	750 g	σε τέταρτα	7 – 9	I/on	10 – 15”
Κρέας άπαχο	750 g	κύβοι 3 εκ.	14	I/on	45”
Μαϊντανό (στεγνό)	200 g (4 ματσάκια)	μόνο τα φύλλα	14	I/on	30”
Ξηροί καρποί	1000 g	ολόκληρα	14	I/on	45 – 60”
Τυρί (σκληρό ή ημίσκληρο)	500 g	κύβοι 3 εκ.	14	I/on	60”
Τυρί (μαλακό)	500 g	κύβοι 3 εκ.	14	I/on	30”
Σοκολάτα	400 g	σε κομμάτια	14	I/on	30 – 45”
Χυμοί φρούτων	1,5 λίτρα	Κοβετε τα φρούτα πριν προσθέτετε το υγρό (πολτοποίηση) (ανακάτεμα)	14 8 8	I/on	60”
Μαγιονέζα (αυγά, λάδι, ξίδι, μπαχαρικά, μουστάρδα)	1,5 λίτρα	Τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου, ρίχνοντας σιγά-σιγά το λάδι	14	I/on	75 – 90”

Παράδειγμα συνταγής: Μπισκότα μελιού τύπου φλωρεντίας	**Προετοιμασία**	**Επιλογή ταχύτητας**	**Θέση διακόπτη**	**Χρόνος**
200 g φρούτα γλασέ (κόντιτα) 100 g φουντούκια	τα ψιλοκόβετε	14	I/on	45”
180 g αλεύρι, 6 g μπείκιν (1 κουτ. γλυκού)	προσθέτετε και ανακατεύετε	14	I/on	5”
1000 g μέλι	προσθέτετε και ανακατεύετε	14	I/on	15”

Απλώνετε το μίγμα σε βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί και το ψήνετε σε 150 °C για 50 – 60 λεπτά.
Μόλις το βγάζετε το κόβετε σε κομμάτια ή ρόμβους.

Παραδείγματα για την χρήση του γυάλινου μπλέντερ C

Οι χρόνοι που αναφέρονται είναι ενδεικτικοί και εξαρτώνται από την κατάσταση των υλικών, την ποσότητα και φυσικά από το αποτέλεσμα κοπής/πολτοποίησης που εσείς θέλετε. Οι αριθμοί αντιστοιχούν σε στιγμιαίες πιέσεις.

Υλικό	**Μέγιστη ποσότητα**	**Προετοιμασία**	**Επιλογή ταχύτητας**	**Θέση διακόπτη**	**Στιγμιαίες πιέσεις ή χρόνος**
Ανάμιξη					
Παιδικές τροφές	1 λίτρο (από 150 g + υγρό)	Ξεπλένετε το γυάλινο μπολ πρώτα με ζεστό νερό	9 – 14	I/on	15 – 25”
Μαγιονέζα	1 λίτρο	Ανακατεύετε 1 αυγό, τα μπαχαρικά, μουστάρδα και ξίδι Ρίχνετε το λάδι από το άνοιγμα του καπακιού	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 φορές 60 – 90”
Σάλτσα μαγιονέζας Πικάντικη	1 λίτρο	Ανακατεύετε 1 αυγό, τα μπαχαρικά, μουστάρδα και ξίδι Ρίχνετε το λάδι από το άνοιγμα του καπακιού Προσθέτετε 1 αυγό, κομμένο σε τέταρτα και αγουρράκια τουρσί	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3 – 4 φορές 60 – 90” 4 – 6 φορές
Μιλκ-σέικς	750 ml	Πολτοποιείτε τα κομμένα φρούτα Προσθέτετε το γάλα	14 14	auto.pulse I/on	4 – 6 φορές 15”
Ψιλό κόψιμο					
Μαϊντανός (στεγνό)	50 g (1 ματσάκια)	μόνο τα φύλλα	14	I/on	10 – 15”
Κρεμμύδι	100 g (1 1/2 κρεμμύδι)	σε τέταρτα	14	auto.pulse	10 – 12 φορές
Ξηροί καρποί	200 g	ολόκληρα	7 – 9	I/on	30”
Παξιμάδια	2 τεμάχια	σε τέταρτα	14	I/on	30”
Κρέας (άπαχο)	200 g	κομμένο σε κύβους	14	I/on	20 – 30”

Наши продукты соответствуют самым высоким стандартам в области качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вам доставит удовольствие использование Вашего нового прибора от Braun.

Кухонный комбайн Braun K 3000 поможет вам легко и просто замесить, смешать, размешать, взбить, мелко нарубить, тонко нарезать, нашинковать и перемолоть соответствующие продукты.

Перед эксплуатацией прибора следует внимательно изучить все инструкции.

ВНИМАНИЕ:

- Ножи ⑮ и ⑲ очень острые! Для вынимания и установки ножей предусмотрены специальные ручки. По окончании эксплуатации ножи следует вынуть из цилиндрической емкости и только затем изъять обработанный продукт.
- Беречь от детей.
- Данный прибор предназначен для пользования только в бытовых условиях и переработки продуктов в указанных количествах.
- Детали прибора не предназначены для использования в микроволновых печах.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Электроприборы Braun отвечают всем применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена шнура питания должны производиться только уполномоченным сервисным персоналом. Неправильно произведенные неквалифицированные ремонтные работы могут создать серьезную опасность для пользователей.
- После использования прибор необходимо выключить и отсоединить от электросети.

A Устройство прибора (см. стр. 4)

① Блок с электродвигателем
② Гнездо для хранения шнура
③ Индикатор плавкого предохранителя
④ Переключатель режимов работы двигателя (непрерывный режим/вкл.: «I/on», выкл.: «off/0»; автоматический режим: «auto.pulse»)
⑤ Кнопка ручного режима («pulse •»)
⑥ Регулятор скоростей (2 – 14; то же для работы в автоматическом режиме)
⑦ Насадка для замешивания
⑧ Рукоятка привода
⑧a Миксерная насадка
⑧b Насадка для взбивания
⑨ Лопатка
⑩ Воронка
⑪ Крышка
⑫ Цилиндрическая емкость для теста (из нержавеющей стали)

Предохранитель двигателя

Мигание индикатора ③ свидетельствует о том, что двигатель перегружен и вскоре выключится. Сразу после автоматического выключения индикатор будет непрерывно гореть. Выключите двигатель, повернув рукоятку в положение «off/0». Оставьте прибор в выключенном положении на 15 минут, чтобы двигатель охладился. Включите прибор, повернув рукоятку в положение «I/on». Если индикатор загорится вновь, а двигатель не запускается, повторите описанную выше процедуру охлаждения.

Внимание: после автоматического отключения электродвигателя из-за перегрузок, прибор можно вновь включить только при помощи переключателя режимов работы электродвигателя, если перед этим кухонный комбайн выключался (положение «off/0») при помощи этой рукоятки.

Регулятор скоростей

Нужную скорость рекомендуется сразу выбрать при помощи регулятора ⑥, и только затем включить прибор, чтобы он работал на требуемой скорости с самого начала.

Насадка	Рекомендованный диапазон скоростей*
Емкость для замешивания теста	
Насадка для взбивания	7 … 14
Миксерная насадка	5 … 14
Насадка для замешивания теста	2 … 7
Емкость для переработки продуктов	
Ножи	7 … 14
ⓐ - ⓔ Диски	2 … 14
Стеклянная емкость для сбора жидкости	
	7 …14

*см. надпись на лицевой панели корпуса

Импульсный режим

Данный режим удобен при:
- добавлении муки в тесто без изменения консистенции;
- добавлении взбитых яиц или сливок в более твердые продукты питания;
- шинковании хрупких и мягких продуктов, например яиц, лука и т.д.

Для запуска автоматического импульсного режима «auto.pulse» поверните рукоятку ④ в положение «auto.pulse». Прибор будет включаться и выключаться через равные промежутки времени на заданной скорости. Функция «auto.pulse» отключается путем выключения прибора (рукоятка ④ в положении «off/0»).

Ручной импульсный режим «pulse •» достигается путем нажатия кнопки ⑤ при выключенном приборе (выключатель электродвигателя в положении «off/0»). В ручном импульсном режиме вы можете регулировать продолжительность «пульсирования». Прибор работает на заданной скорости только тогда, когда кнопка ⑤ находится в нажатом положении. Электродвигатель остановится при отпущенной кнопке.

Предупреждение: допускается максимум 15 «пульсов» в минуту.

Крепление и снимание емкости для замешивания теста и крышки

Перед первым использованием прибора следует очистить все его детали (см. параграф «Очистка»). В целях безопасности прибор следует переносить или поднимать двумя руками.

ⓐ Установите емкость ⑫ на блоке с электродвигателем ① так, чтобы метки на емкости совпадали с метками на блоке. Поверните емкость по часовой стрелке до щелчка.

ⓑ/ⓒ Протолкните необходимую насадку на приводной вал в емкости как можно дальше.

ⓓ Установите крышку ⑪ на емкости так, чтобы стрелка на ней совпала со стрелкой на емкости ⑫. Поворачивайте крышку по часовой стрелке до тех пор, пока выступ (наконечник) на ней со щелчком не войдет в крепежное отверстие. Крышка снимается поворотом против часовой стрелки.

Воронка ⑩ вставляется в отверстие в крышке верхним ободом вовнутрь. Так будет удобнее добавлять ингредиенты при обработке продуктов.

Дополнительное стопорное приспособление: электродвигатель запустится лишь в том случае, если емкость ⑫ и крышка ⑪ установлены должным образом. Крышку можно будет снять с емкости только при выключенном электродвигателе.

После выключения прибора поверните крышку ⑪ против часовой стрелки и снимите ее. Выньте насадку. Поверните емкость ⑫ против часовой стрелки и снимите ее.

Очистка

Перед очисткой обязательно выключите электродвигатель и отсоедините прибор от сети. Блок с электродвигателем ① следует чистить только при помощи влажной тряпки.

Некоторые продукты (напр. морковь) могут вызвать окрашивание. Такие пятна следует перед промывкой смазать маслом для жарки.

Насадку для замешивания ⑦ и рукоятку привода ⑧ следует очищать только вручную. Не погружайте их в воду.
Все остальные детали следует мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 65 °C.

Труднодоступные детали (углубления на внутренней стороне крышки ⑪ следует очищать при помощи лопатки ⑨ (e) и щетки. Не пользуйтесь острыми предметами для очистки.

Уход и очистка емкости из нержавеющей стали для замешивания теста

- Перед первым использованием емкость следует ополоснуть в мыльной горячей воде.
- Ополоснуть в мыльной горячей воде сразу же после использования, особенно после работы с очень солеными продуктами.

- Трудноудалимые остатки пищи следует отмачивать и удалять с помощью губки или щетки (использование жесткой мочалки для очистки не допускается).
- Емкость из нержавеющей стали следует вынимать из посудомоечной машины сразу по окончании программы очистки, поскольку остающиеся капли воды могут стать причиной образования пятен. Следите за тем, чтобы доза моющего и декальцинирующего вещества не была избыточной.
- Перед хранением емкость следует тщательно протереть насухо.

Замешивание!

Насадка для замешивания теста ⑦ рассчитана на приготовление дрожжевого теста, теста для приготовления макаронных изделий и слоеного теста. Данная насадка не может быть использована для приготовления теста для торта. Для этих целей предусмотрена миксерная насадка ⑧a.
Все ингредиенты помещаются в емкость для приготовления теста ⑫ только после того, как насадка для замешивания теста будет собрана.

Дрожжевое тесто (хлеб, торт)
До 1,5 кг муки плюс ингредиенты:
Скорость 2–7 от 3 до 5 минут

Насыпьте муку и все остальные ингредиенты (кроме молока) в емкость для приготовления теста, включая изюм, цукаты и миндаль. Накройте крышкой и выберите скорость в диапазоне от 2 до 7. Затем установите рукоятку включения электродвигателя в режим непрерывной работы (положение «I/on»). Добавьте жидкости через воронку ⑩ при работающем электродвигателе.

Максимальное количество муки – 2 кг: (обработка 1,5–2 кг муки).
Скорость 3–4

Вначале приготовьте основное тесто: залейте всю жидкость и 1/3 муки с дрожжами в емкость для приготовления теста и замешивайте на скорости 7 в течение 1 минуты.
Отставьте полученное тесто на 15 минут. Добавьте оставшуюся муку и замешивайте на скорости 3–4 примерно 5 минут. Затем выньте тесто из емкости и дайте ему подняться в соответствии с рецептом.

Тесто для приготовления макаронных изделий

Количество муки:	мин. 250 г. макс. 1 кг.
Скорость 2–7	около 3,5 минут

Поместите муку и остальные ингредиенты (кроме воды) в емкость для приготовления теста. Долейте необходимое количество воды через воронку ⑩. После образования кома из теста не следует добавлять воду, поскольку она не будет поглощаться равномерно.

Слоеное тесто

Количество муки:	мин. 250 г. макс. 750 г.
Скорость 5–7	около 2,5 минут

Засыпьте муку в емкость для приготовления теста и добавьте остальные ингредиенты. Для лучшего результата не следует использовать теплое и мягкое масло. Тесто считается готовым после образования кома с последующим кратковременным замешиванием. Время обработки (около 2,5 минут) зависит от количества теста. Слишком долгое замешивание теста приведет к тому, что изделия будут очень мягкими.

Смешивание, размешивание, взбивание

Для перемешивания смесей для приготовления тортов, масляных кремов и картофельного пюре следует использовать миксерную насадку ⑧a. Ингредиенты следует добавлять в емкость только после того, как будет установлена миксерная насадка.
Максимальное количество муки: 1 кг (или меньше, если в рецепт входит множество других ингредиентов).

Скорость: 5–14

Поместите миксерную насадку на рукоятку привода и наденьте их на вал привода в емкости для приготовления теста (C). Закрепите крышку на емкости (D).

Полезные советы:
Масло не должно быть слишком твердым или мягким. При приготовлении картофельного пюре следует использовать горячие ингредиенты, а саму емкость следует обдать горячей водой. Очищенный и сваренный картофель следует медленно размять (скорость 5–7, около 1 минуты). Затем через воронку (10) следует залить горячее молоко и быстро взбить полученную массу (скорость11–13).

Для взбивания крема, яичных белков или при приготовлении бисквитов следует пользоваться насадкой ⑧b. Ингредиенты следует добавлять в емкость только после установки насадки для взбивания.

Не используйте насадку для взбивания при приготовлении смесей для тортов!

Максимальное количество:	Скорость
Крем – 700 мл	9–11.
Белки яиц – 8 (около 240 мл)	14.
Бисквит – из 7 яиц	14.

Насадите взбивалку на рукоятку и наденьте на вал привода в емкости для приготовления теста (C). Накройте крышкой (D).

B Емкость для обработки пищевых продуктов (прозрачная) (см. стр. 5)

Данная емкость используется для смешивания, рубки и нарезки с помощью универсального ножа ⑮ или для нарезания, шинкования, перетирания с помощью дисков ⑰.

⑬ Крышка с воронкой и поршнем
⑭ Защитный футляр
⑮ Универсальный нож
⑯ Емкость для обработки пищевых продуктов
⑰ Диски:
ⓐ Для приготовления картофеля «фри»
ⓑ Для приготовления жюльена
ⓒ Двусторонний диск для нарезания
ⓓ Двусторонний диск для шинковки
ⓔ Диск-терка
ⓕ Вал для дисков

(Примечание: все насадки, используемые в емкости с валом привода серого цвета, также окрашены в серый цвет).

Максимальная емкость: 2 л жидкости. (для молочных коктейлей 1,5 л).

Для малых объемов перерабатываемых продуктов предпочтительнее пользоваться стеклянной емкостью ⑳ для сбора жидкости с ножом ⑲.

Универсальный нож ⑮

Осторожно! Универсальный нож очень острый.

Универсальный нож можно использовать при смешивании, рубке нарезки и даже при замешивании теста (напр., дрожжевого теста, макс. 1 кг муки плюс ингредиенты, скорость 2–7, около 3 минут).

Защитный футляр ⑭
Перед использованием следует снять защитный футляр. Поместите универсальный нож на стол и нажмите ручку вниз до тех пор, пока не снимется защитный футляр (A). Универсальный нож следует помещать в емкость для обработки продуктов ⑯ только без футляра (B).

После работы защитный футляр следует надеть на нож. Для этого поместите универсальный нож на стол. Значок на футляре должен находиться над более высокой частью универсального ножа. Наденьте защитный футляр на выступ и удерживайте его одной рукой. Другой рукой следует сильно потянуть ручку, пока универсальный нож не войдет в футляр (C).

Осторожно! Универсальный нож очень острый. Держите только за пластиковую ручку.

Все ингредиенты следует помещать в емкость для обработки продуктов только после установки универсального ножа. Жидкие ингредиенты можно добавлять через воронку при работающем электродвигателе.
После работы вначале следует вынуть универсальный нож и только затем вынуть обработанные продукты.

Смешивание супов, молочных коктейлей и т.д.
Скорость: 7–14, около 30 секунд.
При максимальной емкости 2 л пользуйтесь скоростью 8 (во избежание вспенивания).
Для приготовления коктейлей (максимум 1,5 л): нарежьте фрукты, поместите их в емкость и проведите предварительное смешивание на скорости 14, затем добавьте жидкость на скорости 7 и смешивайте (помните, что молоко при взбивании легко вспенивается, поэтому добавляйте его понемногу).

Нарезка, рубка
Скорость 2–14 (см. таблицу на стр. 49).

Диски ⑰

Поместите нужный диск на вал ⓕ и поверните его против часовой стрелки в направлении стрелки (D) до полного сцепления. Диск снимается поворотом по часовой стрелке.
Поместите вал с диском на вал привода в емкости для обработки продуктов как можно глубже (E). Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее (F).

При использовании дисков регулятор работы электродвигателя должен быть установлен в положении «I/on».

При обработке сочных или мягких ингредиентов лучшие результаты достигаются при меньшей скорости. Твердые продукты следует обрабатывать на более высокой скорости.

При добавлении ингредиентов через воронку (G) всегда пользуйтесь поршнем. Не вставляйте пальцы в воронку при работающем электродвигателе.

Диски ⓐ, ⓑ, ⓒ:
Для лучших результатов проталкивайте продукты, подлежащие обработке, в воронку при выключенном приборе.

Диски ⓓ, ⓔ:
Продукты можно проталкивать в воронку при работающем электродвигателе.

Диск для приготовления картофеля «фри» ⓐ
Скорость 2–7.

Осторожно! Этот диск очень острый.

Диск следует помещать надписью вверх. Для лучших результатов следует поместить сразу 4–5 сырых картофелин в воронку.

Для обработки подходит сырой картофель, сельдерей и т.д.

Диск для приготовления жюльенов ⓑ
Скорость 2–7.

Осторожно! Этот диск очень острый.

Диск следует помещать надписью вверх. Этот диск нарезает овощи на полоски. Если проталкивать овощи в воронку вертикально, полоски будут короче. Если проталкивать овощи под углом или горизонтально, полоски будут длиннее.

Для обработки подходят: огурцы, морковь, свекла, редиска, сельдерей, кольраби, сырой картофель.

Двусторонний диск для нарезки ⓒ
Скорость 2–7.

Осторожно! Этот диск очень острый.

Диск может быть использован с двух сторон (с крупной и мелкой насечкой).

Для крупной нарезки подходят: огурцы, кольраби, сырой картофель, лук репчатый, лук зеленый, салями, бананы, помидоры, грибы, редис, салат-латук (листья должны быть плотно свернуты в трубочку), сельдерей.

Для мелкой нарезки подходят: огурцы, капуста, сырой картофель, морковь, лук репчатый, салями, редис.

Двусторонний диск для шинковки ⓓ
Скорость 2–14.

Диск может быть использован с двух сторон (с крупной и мелкой насечкой). Мягкие продукты (напр., огурцы) следует обрабатывать на скорости 2–7; твердые продукты можно шинковать на более высоких скоростях, вплоть до скорости 14.
Для крупной шинковки подходят: огурцы, кольраби, свекла, морковь, сырой картофель, яблоки, капуста.
Для мелкой шинковки подходят: сыр (мягкий, средней твердости), огурцы, морковь, сырой картофель, яблоки.

Диск для терки ⓔ
Скорость 7–14.

Диск следует помещать надписью вверх.

Используется для обработки: сырого картофеля (напр., в приготовлении картофельных оладьей, хрена, сыр Parmigiano (твердый).

C Стеклянная емкость для сбора жидкости (см. стр. 5)

Стеклянная емкость ⑳ используется для смешивания, рубки и нарезки продуктов в небольших количествах.

⑱ Крышка
⑲ Нож
⑳ Стеклянная емкость
 ⓐ Винтовое крепление
 ⓑ Пластиковое кольцо
 ⓒ Стеклянная емкость
 ⓓ Уплотнитель
 ⓔ Вал привода и дно

Максимальная емкость: 1 л жидкости. (для молочных коктейлей – 750 мл).

Для больших объемов предпочтительнее использовать емкость для обработки продуктов питания ⑯ с универсальным ножом ⑮.

Внимание: максимальное время обработки в стеклянной емкости – 1 минута. (Жидкости можно обрабатывать дольше).

Осторожно! Нож ⑲ очень острый. Держите только за пластиковую ручку.

Все ингредиенты следует помещать в стеклянную емкость только после того, как будет установлен нож (см. таблицу на стр. 9).
Жидкости можно добавлять только через воронку при включенном электродвигателе. После работы обязательно выньте нож из емкости, только затем вынимайте обработанные продукты.

Перемешивание супов, молочных коктейлей, детского питания и т.д.
Скорость 2–14, около 1 минуты

Мелко нарежьте фрукты для молочных коктейлей и обработайте их прежде, чем добавить жидкость.
Максимальный объем: 750 мл жидкости, в противном случае образуется пена.

Данная емкость жароустойчива, поэтому в ней также можно смешивать горячие продукты. Детская смесь будет теплее, если стеклянную емкость предварительно обдать горячей водой.

Рубка
Скорость 2–14, режим «pulse •».

Для обработки подходят: петрушка, чеснок, лук репчатый, орехи, булочки из твердого теста для последующего размельчения, а также мясо.
Не подходят: шоколад, сыр Parmigiano, лед, твердые специи или кофейные зерна.

Разборка и установка стеклянной емкости

Крышка ⑱
Для очистки необходимо снять уплотнитель с внутренней стороны крышки. Сухой уплотнитель устанавливается таким образом, чтобы пластиковые зажимы вошли в пазы (H).

Нож ⑲
Осторожно! Нож очень острый.

Выньте нож из емкости, держась за пластиковую ручку, нажимая большим пальцем вниз, одновременно снимая ее с вала привода (I).

Для установки ножа в емкость следует надеть его на вал привода до щелчка.

Стеклянная емкость для сбора жидкости ⑳
Выньте нож в соответствии с вышеописанной процедурой.
Чтобы снять емкость (J), вначале переверните ее вверх дном и удерживайте одной рукой пластиковое основание вала привода.

Затем с помощью поршня отвинтите крепления дна, поворачивая их против часовой стрелки. Поочередно снимите винтовое крепление (a), пластиковое кольцо (b) и емкость, чтобы у вас в руках остался только вал привода (e) с дном и уплотнителем (d).

Сборка осуществляется в обратном порядке (K):
Поместите уплотнитель на нижнюю часть дна с валом привода. Переверните емкость, совместите отверстие в дне емкости с уплотнителем на валу привода. Следите за тем, чтобы уплотнитель не сместился. Поместите пластиковое кольцо (b) на дно емкости так, чтобы выступ на нем вошел в паз в нижней части емкости (рядом с рукояткой).
Укрепите все указанные детали, поворачивая винтовое соединение (a) по часовой стрелке с помощью поршня.

Изменения в технические характеристики прибора могут быть внесены без предварительного уведомления.

Содержание может быть изменено без предварительного уведомления.

АЯ46 **Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.**

Кухонный комбайн, 950 Ватт

Сделано в Венгрии,
Videoton Holding RT.
Izzo u. 3
H-7400 KAPOSVAR

Продукты для обработки в емкости B с ножом ⑮

Время обработки указано приблизительно и зависит от качества и количества продуктов, подлежащих обработке, а также степени требуемой обработки. Количество «пульсов» указано для режима «auto.pulse».

Продукт	Макс. кол-во	Подготовка	Скорость	Положение регулятора	Время/ «пульсы»
Лук репчатый	750 г	четвертями	14	auto.pulse	15 x
Морковь	1000 г	кусочками	14	I/on	20 секунд
Булочки из твердого теста (для измельчения)	6	четвертями	14	I/on	45–60 сек.
Яйца, сваренные вкрутую	10	цельные	7 – 9	auto.pulse	10 – 12 x
Яблоки	750 г	четвертями	7 – 9	I/on	10 – 15 сек.
Мясо (нежирное)	750 г	3 см кубиками	14	I/on	45 сек.
Петрушка сушеная	200 г (4 пучка)	удалить стебли	14	I/on	30 сек.
Орехи, миндаль	1000 г	целиком	14	I/on	45 – 60 сек.
Сыр (твердый, средней твердости)	500 г	3 см кубиками	14	I/on	60 сек.
Сыр (мягкий)	500 г	3 см кубиками	14	I/on	30 сек.
Шоколад	400 г	кусочками	14	I/on	30 – 45 сек.
Напитки/коктейли	1,5 л	Нарезать перед добавкой жидкости (предвар. смеш.) (смешивание)	14 8 8	I/on	60 сек.
Майонез (целые яйца, масло, уксус, заправка, горчица)	1,5 л	Комнатная t° масло добавлять медленно	14	I/on	75 – 90 сек.

Рецепт: Имбирный пряник	Подготовка	Скорость	Положение регулятора	Время
200 г засахаренной кожуры лимона 100 г лесного ореха	нарубить мелкими кусочками	14	I/on	45 сек.
180 г муки, 6 г соды для выпечки	добавить муку и соду, затем	14	I/on	5 сек.
1 000 г меда (жирного, охлажденного)	добавить мед и смешать	14	I/on	15 сек.

Смесь разместить на противне, смазанном маслом и присыпанной мукой. Печь при температуре 150 °C в течение 50–60 минут. Теплый пряник разрезать на четверти.

Продукты для обработки в стеклянной емкости C

Время обработки указано приблизительно и зависит от качества и количества продуктов, подлежащих обработке, а также степени требуемой обработки. Количество «импульсов» указано для режима «auto.pulse».

Продукт	Макс. кол-во	Подготовка	Скорость	Положение регулятора	Время/ «пульсы»
Смешивание					
Детская смесь	1 л (150 г + жидкость)	Предварительно подогреть емкость	9 – 14	I/on	15 – 25 сек.
Майонез	1 л	Смешать цельное яйцо заправку, горчицу, уксус. Залить через отверстие в крышке.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 x 60 – 90 сек.
Соус татарский	1 л	Смешать цельное яйцо заправку, горчицу, уксус. Залить через отверстие в крышке Добавить яйцо и огурец, порезанные на четверти.	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3 – 4 x 60 – 90 сек. 4 – 6 x
Коктейли	750 мл	Нарезать фрукты, добавить молоко	14 14	auto.pulse I/on	4 – 6 x 15 сек.
Нарезка					
Сухая петрушка	50 г (1 пучок)	Удалить стебли	14	I/on	10 – 15 сек.
Лук репчатый	100 г (1 1/2 шт.)	четвертями	14	auto.pulse	10 – 12 x
Орехи, миндаль	200 г (от 50 г)	целиком	7 – 9	I/on	30 сек.
Булочки из твердого теста (для крошек)	2 кусок	четвертями	14	I/on	30 сек.
Мясо (нежирное)	200 г	кубиками	14	I/on	20 – 30 сек.

Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.
В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.
В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствие с Законом о защите прав потребителей.
Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном.
Эта гарантия действительна в *любой* стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.
Осуществление гарантийного обслуживания не влияет на дату истечения срока гарантии. Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие.
Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.
Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN.
В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.
Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.
Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.
В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О Защите прав потребителей» и принятым дополнением к закону РФ от 9.01.1996 г. «О внесении изменений» и дополнений в закон «О Защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.
Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

– дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
– использование в профессиональных целях;
– нарушение требований инструкции по эксплуатации;
– неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
– внесение технических изменений;
– механические повреждения;
– повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
– для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
– для бритв – смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуйте проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.
В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону +7 495 258 62 70.

Наші вироби сконструйовані у відповідності до найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що Вам безумовно сподобається Ваш новий прилад від фірми Braun.

Кухонний комбайн Braun K 3000 допоможе вам легко і просто замісити, змішати, перемішати, збити, дрібно нарубати, тонко нарізати, пошинкувати й перемолоти відповідні продукти.

Просимо Вас перед використанням пристрою уважно та ретельно ознайомитися з інструкцією з використання пристрою

Використовувати за призначенням, відповідно до інструкції з експлуатації

УВАГА:
- Ножі ⑮ та ⑲ дуже гострі! Для виймання та установки ножів передбачені спеціальні ручки. Після закінчення експлуатації ножі слід вийняти з циліндричної ємності і лише після цього вийняти оброблений продукт.
- Берегти від дітей.
- Даний пристрій призначений для використання лише в побутових умовах та переробки продуктів у зазначених кількостях.
- Деталі пристрою не призначені для використання у мікрохвильових пічках.
- Не залишайте увімкнений пристрій без нагляду.
- Електроприлади фірми Braun задовольняють вимогам відповідних стандартів якості. Ремонт електроприладів має здійснюватись лише в авторизованих сервісних центрах. Неправильний та некваліфікований ремонт може стати причиною нещасливих випадків або травм.
- Для заміни шнура живлення необхідний спеціальний інструмент. Звертайтесь до спеціалізованих сервісних центрів фірми Braun.
- Після використання пристрій необхідно вимкнути та від'єднати від електромережі.

A Будова пристрою (див. стор. 4)

① Блок з електродвигуном
② Гніздо для зберігання шнура
③ Індикатор плавкого запобіжника
④ Перемикач режимів роботи двигуна (безперервний режим/увімкн.: «I/on», вимкн.: «off/0»; автоматичний режим: «auto.pulse»)
⑤ Кнопка ручного режиму («pulse»)
⑥ Регулятор швидкостей (2-14; те ж саме для роботи в автоматичному режимі)
⑦ Насадка для замішування
⑧ Рукоятка приводу
⑧a Міксерна насадка
⑧b Насадка для збивання
⑨ Лопатка
⑩ Лійка
⑪ Кришка
⑫ Циліндрична ємність для тіста (з нержавіючої сталі)

Запобіжник двигуна

Миготіння індикатора ③ свідчить про те, що двигун перевантажений і незабаром вимкнеться. Одразу ж після автоматичного вимкнення індикатор буде постійно світитися. Вимкніть двигун, повернувши рукоятку у положення «off/0». Залишіть пристрій у вимкненому положенні на 15 хвилин, щоб двигун охолов. Увімкніть пристрій, повернувши рукоятку в положення «I/on». Якщо індикатор засвітиться знову, а двигун не запускається, повторіть описану вище процедуру охолодження.

Увага: після автоматичного вимкнення електродвигуна через перевантаження, пристрій можна знову увімкнути лише за допомогою перемикача режимів роботи електродвигуна, якщо перед цим кухонний комбайн вимикався (положення «off/0») за допомогою цієї рукоятки.

Регулятор швидкостей

Потрібну швидкість рекомендується одразу вибрати за допомогою регулятора 6, і лише після цього увімкнути пристрій, щоб він працював на потрібній швидкості від самого початку.

Насадка	Рекомендований діапазон швидкостей*
Ємність для замішування тіста	
Насадка для збивання	7 … 14
Міксерна насадка	5 … 14
Насадка для замішування тіста	2 … 7
Ємність для переробки продуктів	
Ножі	7 … 14
ⓐ - ⓔ Диски	2 … 14
Скляна ємність для збирання рідини	
	7 …14

*див. напис на лицевій панелі корпусу

Імпульсний режим

Цей режим зручний при:
- додаванні борошна в тісто без зміни консистенції;
- додаванні збитих яєць або вершків у більш тверді харчові продукти;
- шинкуванні крихких та м'яких продуктів, наприклад яєць, цибулі тощо.

Для запуску автоматичного імпульсного режиму «auto.pulse» поверніть рукоятку ④ у положення «auto.pulse». Пристрій буде вмикатися та вимикатися через однакові проміжки часу на заданій швидкості. Функція «auto.pulse» вимикається шляхом вимкнення пристрою (рукоятка ④ в положенні «off/0»).

Ручний імпульсний режим «pulse • » досягається шляхом натискання кнопки ⑤ при вимкненому пристрої (вимикач електродвигуна в положенні «off/0»).
В ручному імпульсному режимі ви можете регулювати тривалість "пульсування". Пристрій працює на заданій швидкості лише тоді, коли кнопка ⑤ перебуває у натиснутому положенні. Електродвигун зупиниться при вивільненій кнопці.

Попередження: допускається не більше 15 «пульсів» на хвилину.

Закріплення та знімання ємності для замішування тіста й кришки

Перед першим використанням пристрою слід очистити всі його деталі (див. параграф «Очищення»). В цілях безпеки пристрій слід переносити або піднімати двома руками.

a) Установіть ємність ⑫ на блоці з електродвигуном ① так, щоб мітки на ємності зійшлися з мітками на блоці. Поверніть ємність за годинниковою стрілкою до клацання.

b)/c) Проштовхніть необхідну насадку на привідний вал в ємності якомога далі.

d) Встановіть кришку ⑪ на ємності так, щоб стрілка на ній зійшлася зі стрілкою на ємності ⑫. Повертайте кришку за годинниковою стрілкою доти, поки виступ (наконечник) на ній не ввійде з клацанням у кріпильний отвір. Кришка знімається повертанням проти годинникової стрілки.

Лійка ⑩ вставляється в отвір у кришці верхнім ободом всередину. Так буде зручніше додавати інгредієнти при обробці продуктів.

Додатковий стопорний пристрій: електродвигун запуститься лише в тому разі, якщо ємність ⑫ і кришка ⑪ встановлені належним чином. Кришку можна буде зняти з ємності лише при вимкненому електродвигуні.

Після вимкнення пристрою поверніть кришку ⑪ проти годинникової стрілки й зніміть її. Вийміть насадку. Поверніть ємність ⑫ проти годинникової стрілки і зніміть її.

Очищення

Перед чищенням обов'язково вимкніть електродвигун та від'єднайте пристрій від мережі. Блок з електродвигуном ① слід чистити лише за допомогою вологої тканини.
Деякі продукти (наприклад, морква) можуть спричинювати зафарбовування. Такі плями слід перед промиванням змастити олією для смаження.
Насадку для замішування ⑦ та рукоятку привода ⑧ слід очищувати лише вручну. Не занурюйте ці деталі у воду. Всі інші деталі слід мити у посудомийній машині при температурі не більше 65°C.
Важкодоступні деталі (заглиблення на внутрішньому боці кришки 0) слід очищувати за допомогою лопатки ⑨ (e) та щітки. Не користуйтесь гострими предметами для чищення.

Догляд та чищення ємності з неіржавіючої сталі для замішування тіста

- Перед першим використанням ємність слід обполоснути у мильній гарячій воді.
- Обполоснути у мильній гарячій воді одразу ж після використання, особливо після роботи з дуже солоними продуктами.
- Рештки їжі, що важко видаляються, слід відмочувати й видаляти за допомогою губки або щітки (використання твердої мочалки для чищення не допускається).
- Ємність із неіржавіючої сталі слід виймати з посудомийної машини одразу після закінчення програми чищення, оскільки краплі води, що залишаються, можуть спричинити утворення плям. Стежте за

тим, щоб доза миючого чи декальцинуючого засобу не була надмірною.

- Перед зберіганням ємність слід ретельно протерти насухо.

Замішування!

Насадка для замішування тіста ⑦ розрахована на приготування дріжджового тіста, тіста для приготування макаронних виробів та листкового тіста. Цю насадку не можна використовувати для приготування тіста для торта. Для цих цілей передбачена міксерна насадка 8a. Усі інгредієнти поміщаються в ємність для приготування тіста ⑫ лише після того, як насадка для замішування тіста буде зібрана.

Дріжджове тісто (хліб, торт)
До 1,5 кг борошна плюс інгредієнти:
Швидкість 2-7 від 3 до 5 хвилин

Насипте борошно та решту інгредієнтів (крім молока) в ємність для приготування тіста, включаючи родзинки, цукати ти мигдаль. Накрийте кришкою та виберіть швидкість в діапазоні від 2 до 7. Відтак установіть рукоятку увімкнення електродвигуна в режим безперервної роботи (положення «I/on»). Додайте рідини через лійку ⑩ при працюючому електродвигуні.

Максимальна кількість борошна – 2 кг: (обробка 1,5 – 2 кг борошна).
Швидкість 3-4

Спочатку приготуйте основне тісто: залийте всю рідину та 1/3 борошна з дріжджами в ємність для приготування тіста і замішуйте на швидкості 7 протягом 1 хвилини. Залишіть отримане тісто на 15 хвилин. Додайте решту борошна і замішуйте на швидкості 3-4 приблизно протягом 5 хвилин. Після цього вийміть тісто з ємності і дайте йому піднятися у відповідності до рецепту.

Тісто для приготування макаронних виробів
Кількість борошна: мін. 250 г
макс. 1 кг
Швидкість 2-7 близько 3,5 хвилин

Помістіть борошно та решту інгредієнтів (крім води) у ємність для приготування тіста. Долийте необхідну кількість води через лійку ⑩. Після утворення грудки з тіста не слід додавати воду, оскільки вона не буде поглинатися рівномірно.

Листкове тісто
Кількість борошна: мін. 250 г
макс. 750 г
Швидкість 5-7 близько 2,5 хвилин

Засипте борошно в ємність для приготування тіста і додайте решту інгредієнтів. Для кращого результату не слід використовувати тепле і м'яке масло. Тісто вважається готовим лише після утворення грудки з наступним короткочасним замішуванням. Час обробки (приблизно 2,5 хвилин) залежить від кількості тіста. Надто тривале замішування тіста призведе до того, що вироби будуть дуже м'якими.

Змішування, розмішування, збивання

Для перемішування сумішей для приготування тортів, масляних кремів і картопляного пюре слід використовувати міксерну насадку 8a. Інгредієнти слід додавати в ємність лише після того, як буде встановлена міксерна насадка. Максимальна кількість борошна: 1 кг (або менше, якщо в рецепт входить багато інших інгредієнтів).

Швидкість: 5-14

Помістіть міксерну насадку на рукоятку приводу і надіньте їх на вал приводу в ємності для приготування тіста (C). Закріпіть кришку на ємності (D).

Корисні поради:
Масло не повинне бути надто твердим чи м'яким. При приготуванні картопляного пюре слід використовувати гарячі інгредієнти, а саму ємність слід обдати гарячою водою. Очищену і зварену картоплю слід повільно розім'яти (швидкість 5-7, приблизно 1 хвилину). Потім через лійку ⑩ слід залити гаряче молоко і швидко збити одержану масу (швидкість 11-13).

Для збивання крему, яєчних білків або приготуванні бісквітів слід використовувати насадку ⑧b. Інгредієнти слід додавати в ємність лише після установки насадки для збивання.

Не використовуйте насадку для збивання при приготуванні сумішей для тортів!

Максимальна кількість:	Швидкість:
Крем – 700 мл	9-11
Білки яєць – 8 (близько 240 мл)	14
Бісквіт – з 7 яєць	14

Насадіть збивачку на рукоятку та надіньте на вал приводу у ємності для приготування тіста (C). Накрийте кришкою (D).

B Ємність для обробки харчових продуктів (прозора) (див. стор. 5)

Ця ємність використовується для змішування, рубання і нарізання за допомогою універсального ножа ⑮ або для нарізання, шинкування, перетирання за допомогою дисків ⑰.

⑬ Кришка з лійкою та поршнем
⑭ Захисний футляр
⑮ Універсальний ніж
⑯ Ємність для обробки харчових продуктів
⑰ Диски:
  ⓐ Для приготування картоплі «фрі»
  ⓑ Для приготування жюльєну
  ⓒ Двосторонній диск для нарізання
  ⓓ Двосторонній диск для шинкування
  ⓔ Диск-терка
  ⓕ Вал для дисків
(Примітка: всі насадки, що використовуються в ємності з валом приводу сірого кольору, також пофарбовані у сірий колір)

Максимальна ємність: 2 л рідини (для молочних коктейлів 1,5 л).

Для малих об'ємів перероблюваних продуктів краще користуватися скляною ємністю ⑳ для збирання рідини з ножем ⑲.

Універсальний ніж ⑮

Обережно! Універсальний ніж дуже гострий
Універсальний ніж можна використовувати при змішуванні, рубанні, нарізанні і навіть при замішуванні тіста (напр., дріжджового тіста, макс. 1 кг борошна плюс інгредієнти, швидкість 2-7, приблизно 3 хвилини).

Захисний футляр 14
Перед використанням слід зняти захисний футляр. Помістіть універсальний ніж на стіл і натисніть ручку вниз доти, поки не зніметься захисний футляр (A). Універсальний ніж слід встановлювати у ємність для обробки продуктів ⑯ тільки без футляру (B).

Після роботи захисний футляр слід надіти на ніж. Для цього покладіть універсальний ніж на стіл. Позначка на футлярі має знаходитися над більш високою частиною універсального ножа. Надіньте захисний футляр на виступ і тримайте його однією рукою. Іншою рукою слід сильно потягти ручку, поки універсальний ніж не увійде в футляр (C).

Обережно! Універсальний ніж дуже гострий. Тримайте тільки за пластикову ручку.

Всі інгредієнти слід класти у ємність для обробки продуктів лише після установки універсального ножа. Рідкі інгредієнти можна додавати через лійку при працюючому електродвигуні.
Після роботи спочатку слід вийняти універсальний ніж, і лише після цього виймати оброблені продукти.

Змішування супів, молочних коктейлів тощо
Швидкість: 7-14, приблизно 30 секунд.
При максимальній ємності 2 л використовуйте швидкість 8 (для уникнення спінювання). Для приготування коктейлів (максимум 1,5 л): наріжте фрукти, помістіть їх в ємність і проведіть попереднє змішування на швидкості 14, потім додайте рідину на швидкості 7 і змішуйте (пам'ятайте, що молоко при збиванні легко спінюється, тому додавайте його потроху).

Нарізання, рубання
Швидкість 2-14 (див. таблицю на стор. 49).

Диски ⑰

Помістіть потрібний диск на вал 1 і поверніть його проти годинникової стрілки в напрямку стрілки (D) до повного зчеплення. Диск знімається поворотом за годинниковою стрілкою.
Помістіть вал з диском на вал приводу в ємності для обробки продуктів якомога глибше (E). Накрийте ємність кришкою і зафіксуйте її (F).

При використані дисків регулятор роботи електродвигуна має бути встановлений у положенні «I/on».

При обробці соковитих або м'яких інгредієнтів найкращі результати досягаються при використанні меншої швидкості. Тверді продукти слід обробляти на більшій швидкості.

При додаванні інгредієнтів через лійку (G) завжди користуйтесь поршнем. Не вставляйте пальці у лійку під час роботи електродвигуна.

Диски ⓐ, ⓑ, ⓒ:
Для одержання кращих результатів, проштовхуйте у лійку продукти, які підлягають обробці, при вимкненому пристрої.

Диски ⓓ, ⓔ:
Продукти можна проштовхувати у лійку при працюючому електродвигуні.

Диск для приготування картоплі «фрі» ⓐ
Швидкість 2-7

Обережно! Цей диск дуже гострий.

Диск слід встановлювати написом догори. Для одержання кращих результатів слід помістити одразу 4-5 сирі картоплини у лійку.

Для обробки годиться сира картопля, селера тощо.

Диск для приготування жюльєнів ⓑ
Швидкість 2-7

Обережно! Цей диск дуже гострий.

Диск слід встановлювати написом догори. Цей диск нарізає овочі на смужки. Якщо проштовхувати овочі у лійку вертикально, смужки будуть коротші. Якщо проштовхувати овочі під кутом або горизонтально, смужки будуть довші.

Для обробки годяться: огірки, морква, буряк, редис, селера, кольрабі, сира картопля.

Двосторонній диск для нарізання ⓒ
Швидкість 2-7

Обережно! Цей диск дуже гострий.

Диск може використовуватися з двох сторін (з великою та дрібною насічкою).
Для великої нарізки годяться: огірки, кольрабі, сира картопля, ріпчаста цибуля, зелена цибуля, салямі, банани, томати, гриби, редис, салат-латук (листки мають бути щільно згорнені у трубочку), селера.

Для дрібної нарізки годяться: огірки, капуста, сира картопля, морква, ріпчаста цибуля, салямі, редис.

Двосторонній диск для шинкування ⓓ
Швидкість 2-14

Обережно! Цей диск дуже гострий.

Диск може використовуватися з двох сторін (з великою та дрібною насічкою). М'які продукти (наприклад, огірки) слід обробляти на швидкості 2-7; тверді продукти можна шинкувати на більш високих швидкостях, аж до швидкості 14.

Для великого шинкування годяться: огірки, кольрабі, буряк, морква, сира картопля, яблука, капуста.
Для дрібного шинкування годяться: сир (м'який, середньої твердості), огірки, морква, сира картопля, яблука.

Диск для тертки ⓔ
Швидкість 2-7
Диск слід встановлювати написом догори.

Використовується для обробки: сирої картоплі (наприклад, у приготуванні картопляних оладків), хрону, сиру Parmigiano (твердий).

C Скляна ємність для збирання рідини

(див. стор. 5)

Скляна ємність використовується для змішування, рубання і нарізання продуктів у невеликих кількостях.

⑱ Кришка
⑲ Ніж
⑳ Скляна ємність
- ⓐ Гвинтове кріплення
- ⓑ Пластикове кільце
- ⓒ Скляна ємність
- ⓓ Ущільнювач
- ⓔ Вал приводу і дно

Максимальна ємність: 1 л рідини (для молочних коктейлів – 750 мл).

Для великих об'ємів краще використовувати ємність для обробки харчових продуктів 16 з універсальним ножем 15.

Увага: максимальний час обробки у скляній ємності – 1 хвилина. (Рідини можна обробляти протягом довшого часу).

Обережно! Ніж ⑲ дуже гострий. Тримайте тільки за пластикову ручку.

Всі інгредієнти слід класти в скляну ємність лише після того, як буде встановлений ніж (див. таблицю на стор. 9).
Рідини можна додавати лише через лійку при вимкненому електродвигуні. Після роботи обов'язково вийміть ножа з ємності, лише після цього виймайте оброблені продукти.

Перемішування супів, молочних коктейлів, дитячого харчування тощо
Швидкість 2-14, приблизно 1 хвилина.
Дрібно наріжте фрукти для молочних коктейлів і обробіть їх перед тим, як додавати рідину.
Максимальний об'єм: 750 мл рідини, в іншому разі утворюється шумовиння.

Ця ємність є жаростійкою, тому в ній також можна змішувати гарячі продукти. Дитяча суміш буде теплішою, якщо скляну ємність попередньо обдати гарячою водою.

Рубання
Швидкість 2-14, режим «pulse *».

Для обробки годяться: петрушка, часник, ріпчаста цибуля, горіхи, булочки з твердого тіста для подальшого подрібнення, а також м'ясо.
Для обробки не годяться: шоколад, сир Parmigiano, лід, тверді спеції чи кавові зерна.

Розбирання та встановлення скляної ємності

Кришка ⑱
Для очищення необхідно зняти ущільнювач з внутрішнього боку кришки. Сухий ущільнювач встановлюється таким чином, щоб пластикові затискачі увійшли в пази (H).

Ніж ⑲
Обережно! Ніж дуже гострий.
Вийміть ножа з ємності, тримаючись за пластикову ручку, натискаючи великим пальцем вниз, водночас знімаючи її з вала приводу (I).

Для установки ножа в ємність слід надіти його на вал приводу до клацання.

Скляна ємність для збирання рідини ⑳
Вийміть ніж у відповідності до описаної вище процедури.
Щоб зняти ємність (J), спочатку переверніть її догори дном і тримайте однією рукою пластикову основу вала приводу.
Відтак за допомогою поршня відкрутіть кріплення дна, повертаючи їх проти годинникової стрілки. По черзі зніміть гвинтове кріплення (a), пластикове кільце (b) і ємність, щоб у вас в руках залишився тільки вал приводу (e) з дном та ущільнювачем (d).

Збирання виконується у зворотному порядку (K):
Встановіть ущільнювач на нижню частину дна з валом приводу. Переверніть ємність, сумістивши отвір на дні ємності з ущільнювачем на валу приводу. Стежте за тим, щоб ущільнювач не зсунувся зі свого місця. Помістіть пластикове кільце (b) на дно ємності так, щоб виступ на ньому увійшов у паз в нижній частині ємності (поруч із рукояткою).
Закріпіть всі зазначені деталі, повертаючи гвинтове з'єднання (a) за годинниковою стрілкою за допомогою поршня.

Загальні умови зберігання
Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Даний виріб відповідає всім необхідним європейським і українським стандартам безпеки та гігієни, у тому числі – вимогам ДСТУ 3135.7-96 (ГОСТ 30345.7-96, IEC 335-2-14-94), ГОСТ 23511-79 р.1, ГОСТ 30320-95. та санітарним нормам СанПіН 001-96, ДСН 239-96, СН3677-84

Виріб не містить шкідливих для здоров”я речовин

Товар Сертифіковано

УкрТЕСТ - 003

Продукти для обробки в ємності B з ножем ⑮

Зазначений час обробки є приблизним і залежить від якості й кількості продуктів, що підлягають обробці, а також від ступеня необхідної обробки. Кількість «пульсів» вказана для режиму «auto.pulse».

Продукт	Макс. кількість	Підготовка	Швид-кість	Положення регулятора	Час/«пульси»
Ріпчаста цибуля	750 г	четвертинками	14	auto.pulse	15 x
Морква	1000 г	шматочками	14	I/on	20 секунд
Булочки з твердого тіста (для подрібнення)	6	четвертинками	14	I/on	45–60 сек.
Яйця, зварені вкруту	10	цільні	7 – 9	auto.pulse	10 – 12 x
Яблука	750 г	четвертинками	7 – 9	I/on	10 – 15 сек.
М'ясо (нежирне)	750 г	3 см кубиками	14	I/on	45 сек.
Петрушка сушена	200 г (4 пучки)	видалити стебла	14	I/on	30 сек.
Горіхи, мигдаль	1000 г	цілком	14	I/on	45 – 60 сек.
Сир (твердий, середньої твердості)	500 г	3 см кубиками	14	I/on	60 сек.
Сир (м'який)	500 г	3 см кубиками	14	I/on	30 сек.
Шоколад	400 г	шматочками	14	I/on	30 – 45 сек.
Напої/коктейлі	1,5 л	Нарізати перед додаванням рідини (попередн. зміш.) (змішування)	14 8 8	I/on	60 сек.
Майонез (цілі яйця, олія, оцет, 1,5 л заправка, гірчиця)	1,5 л	Кімнатна температура, олію додавати повільно	14	I/on	75 – 90 сек.

Рецепт: Імбирний пряник	Підготовка	Швид-кість	Положення регулятора	Час/«пульси»
200 г зацукрованої шкірки цитрини 100 г лісового горіха	нарубати дрібними шматочками	14	I/on	45 сек.
180 г борошна, 6 г соди для випічки	додати борошно і соду, відтак	14	I/on	5 сек.
1000 г меду (жирного, охолодженого)	додати мед і перемішати	14	I/on	15 сек.

Суміш розмістити на деці, змащеній маслом та присипаній борошном. Пекти при температурі 150 °C протягом 50 – 60 хвилин. Теплого пряника розрізати на четвертинки.

Продукти для обробки у скляній ємності C

Зазначений час обробки є приблизним і залежить від якості й кількості продуктів, що підлягають обробці, а також від ступеня необхідної обробки. Кількість «пульсів» вказана для режиму «auto.pulse».

Продукт	Макс. кількість	Підготовка	Швид-кість	Положення регулятора	Час/«пульси»
Змішування					
Дитяча суміш	1 л (150 г + рідина)	Попередньо нагріти ємність	9 – 14	I/on	15 – 25 сек.
Майонез	1 л	Змішати цільне яйце заправку, гірчицю, оцет. Залити через отвір у кришці.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 x 60 – 90 сек.
Соус татарський	1 л	Змішати цільне яйце заправку, гірчицю, оцет. Залити через отвір у кришці. Додати яйце та огірок, порізані на четвертинки	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3 – 4 x 60 – 90 сек. 4 – 6 x
Коктейлі	750 мл	Нарізати фрукти, додати молоко	14 14	auto.pulse I/on	4 – 6 x 15 сек.
Нарізання					
Петрушка сушена	50 г (1 пучок)	видалити стебла	14	I/on	10 – 15 сек.
Ріпчаста цибуля	100 г (1 1/2 шт.)	четвертинками	14	auto.pulse	10 – 12 x
Горіхи, мигдаль	200 г (від 50 г)	цілком	7 – 9	I/on	30 сек.
Булочки з твердого тіста (для крихт)	2 шматки	четвертинками	14	I/on	30 сек.
М'ясо (нежирне)	200 г	кубиками	14	I/on	20 – 30 сек.

Гарантійні зобов’язання фірми Braun
Для всіх виробів ми даємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу.

Протягом гарантійного періоду ми безплатно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни всього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання.

У випадку неможливості ремонту в гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний відповідно до Закону про захист прав споживачів.

Гарантія набуває сили лише, якщо дата купівлі підтверджується печаткою та підписом ділера (магазину) на оригінальному гарантійному талоні Braun або на останній сторінці оригінальної інструкції з експлуатації Braun, яка також може бути гарантійним талоном.

Ця гарантія дійсна у будь-якій країні, в яку цей виріб поставляється фірмою Braun або призначеним дистриб’ютером, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.

Здійснення гарантійного обслуговування не впливає на дату закінчення терміну гарантії. Гарантія на замінені частини закінчується в момент закінчення гарантії на даний виріб.

Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальний знос сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначним чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не вповноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні деталі фірми Braun.

У випадку пред’явлення рекламаційї за умовами даної гарантії, передайте виріб у комплекті разом з гарантійним талоном у будь-який із центрів сервісного обслуговування фірми Braun.

Всі інші вимоги, разом з вимогами відшкодування збитків, не дійсні, якщо наша відповідальність не встановлена законним чином.

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

– дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;
– використання з професійною метою;
– порушення вимог інструкції з експлуатації;
– невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);
– здійснення технічних змін;
– механічні пошкодження;
– для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будьякі пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
– для бритв – зім’ята або порвана сітка.

У випадку виникнення складнощів з виконанням гарантійного або післягарантійного обслуговування прохання звертатись до сервісного центру фірми Braun в Україні.

امثلة للتحضير في وعاء المخصوصات الزجاجي C

إن زمن التحضير الوارد في القائمة التـالية إنما هو تقريبي ، ويعتمد على نوعية والكمية وجودة الطعام المحضر:

الصنف	الكميـة القصوى	شكل الإعداد	السرعة	وضع التشغيـل	الزمن أو المرات
الخلط					
طعام الرُضع	لتر ١ (مع كمية) (أكثر من ١٥٠ غرام تضاف سوائل)	قم بتدفئة وعاء الخلط بماء ساخن	14–9	I/on	١٥ إلى ٢٥ ثانية
المايونيز	لتر ١	١ بيضة ، توابل ، خردل ممزوج مع الخل (ضع الزيت بهدوء عبر فتحة الغطاء)	14 14	auto.pulse I/on	٣ إلى ٤ مرات ٦٠ إلى ٩٠ ثانية
صلصة الريمولاد	لتر ١	١ بيضة ، توابل ، خردل مع الخل خردل مع الخل ضع الزيت شيئاً فشيئاً عبر فتحة الغطاء	14 14	auto.pulse I/on	٣ إلى ٤ مرات ٦٠ إلى ٩٠ ثانية
صلصة التـاتار	لتر ١	بيضة (أربع أرباع) ومعها خيارة	9	auto.pulse	٤ إلى ٦ مرات
تقطيع ناعم					
بقدونس (مجفف)	٥٠ غرام (١ حزمة)	دون العيدان	14	I/on	١٠ إلى ١٥ ثانية
بصل	١٠٠ غرام (١٫٥ بصلة)	على شكل أرباع	14	auto.pulse	١٠ إلى ١٢ مرة
الجوز ، اللوز	٢٠٠ غرام (إبتداء من ٥٠ غرام)	قطع كاملة	9–7	I/on	٣٠ ثانية
خبز جاف	٢ قطعة	على شكل أرباع	14	I/on	٣٠ ثانية
لحم (هبرة) (بدون دهن)	٢٠٠ غرام	مقطّع الى قطع صغيرة	14	I/on	٢٠ إلى ٣٠ ثانية

إن المعلومات قابلة للتغيير.

الضمان

نضمن هذا الجهاز لمدة سنة واحدة ابتداء من تاريخ الشراء وسنوم خلال فترة الضمان بدون مقابل بإزالة أي عيوب في الجهاز ناتجة عن عيوب في المواد أو المصنعية إما بإصلاحه أو استبدال أجزاء منه أو استبدال الجهاز برمته حسب ما نراه ونختاره.
هذا الضمان لا يشمل : التلف الناتج عن الاستعمال غير الصحيح (تشغيل الجهاز على تيار أو فلطية غير صحيحة أو توصيل الجهاز إلى مقبس كهربائي خاطئ أو الكسر) ، البلى والتلف والتلف الطبيعيين والعيوب التي لهـا تأثير إهمال على القيمة أو تشغيل الجهاز. يصبح الضمان لاغي إذا تم إصلاح الجهاز من قبل أفراد غير معتمدين أو تم استخدام قطع غيار غير أصلية مصدرها غير براون. يسري الضمان فقط إذا تم تأكيد تاريخ الشراء من قبل البـائع بواسطة الختم الخاص به وتوقيعه على بطاقة الضمان وبطاقة التسجيل. هذا الضمان يشمل كل بلد ورّدت إليه براون أجهزتها أو من قبل وكلائها وموزعيها المعتمدين وأينما لا توجد قيود على الاستيراد أو لوائح قانونية أخرى تعيق أو تمنع الخدمة المشمولة بهذا الضمان.
ينتهي الضمان على الأجزىاء أو الجهاز بالكامل القابلة للإستبدال عند انقضاء هذا الضمان على الجهاز. في حالة المطالبة بموجب هذا الضمان نرجو تسليم كامل الجهاز مع بطاقة الضمان السارية إلى البـائع / الوكيل أو أرسلهمـا معا إلى أقرب مركز خدمة تابع لبراون. كافة المطالبـات الأخرى بما في ذلك التلفيات النـاتجة عن هذا الضمان هي غير مشمولة إلا إذا كانت مسئوليتنا قانونا ملزمة.
المطالبـات النـاشئة عن عقود البيع مع البـائع لا تتأثر بهذا الضمان.

صنعت في ألمـانيـا

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع ، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٥ أرقام والموجود قرب صفيحة النوع. الرقم الأول من رمز يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمـان التـاليـان الى الأسبوع المعين في عام لصنع.
مثـال : « 915 » – تم صنع المنتج في الأسبوع ١٩ من عام ١٩٩٩.

Country of origin: Hungary

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture.
Example: “915” – The product was manufactured in week 15 of 1999.

C وعاء تحضير المخضوضات الزجاجي

يستخدم هذا الوعاء لأجل الخلط والتقطيع والفرم لكميات قليلة.

⑱ الغطاء
⑲ شفرة الخلط
⑳ وعاء المخضوضات
ⓐ برغي التثبيت
ⓑ قاعدة التثبيت البلاستيكية
ⓒ الجزء الزجاجي
ⓓ السدادة
ⓔ المحور المحرك مع قاعدة أرضية

أن الكمية القصوى الممكن وضعها مع شفرة الخلط هي لتر واحد (ومع المخضوضات ٧٥٠ مل).

أن الزمن الأقصى للمعالجة هو دقيقة واحدة (السوائليمكن تحضيرها لمدة أطول).

حذارِ! إن نصل هذه الشفرة ⑲ حاد جداً، لذا يرجى إمساك الشفرات من المقبض فقط.

ضع المحتويات بعد أن تكون قد هيأت الشفرة.

إن السوائل يمكن صبها والجهاز يعمل عن طريق فتحة الغطاء فقط.

بعد الإستخدام يجب اولاً نزع الشفرة ثم بعد ذلك يتم إفراغ الطعام المحضر.

خلط الشوربة ومخضوضات الفاكهة وطعام الرُضع وغيرها

السرعة من 2–14 ولمدة ١ دقيقة تقريباً.
المخضوضات: قطع اولاً الفاكهة إلى قطع صغيرة ثم أخلطها خلطا خفيفا قبل إدخال السوائل.
الكمية القصوى للمخضوضات ٧٥٠ مل (إحذر فيضان الرغوة).

من الممكن أيضا تحضير الأطعمة الساخنة في وعاء المخضوضات المقاوم للحرارة. إن طعام الرُضع يمكن ان يحتفظ بحرارته لمدة إذا قمت قبل البدء بتدفئة وعاء المخضوضات بماء ساخن.

التقطيع أو الهرس إلى قطع صغيرة

السرعة من 2–14 ، على شكل نبض مؤقت

يمكن هنا تقطيع أو هرس الأطعمة التالية:
بقدونس، بصل، ثوم، جوز، خبز جاف، لحم.
لا يجوز هنا تقطيع أو هرس الأشياء التالية:
الشوكلاتة، الجبنة القاسية، مكعبات الثلج، التوابل القاسية، القهوة.

فك وتركيب الجهاز

الغطاء

إنزع السدادة من الجزء الأسفل للغطاء عندما تريد تنظيف الجهاز إنتبه إلى أنه يجب وضع السدادة جافة مرة ثانية بحيث تركب المشابك البلاستيكية بشكل تام في قابضة السدادة (H).

شفرة الخلط

حذارِ! إن الشفرة حادة جداً.
إنزع الشفرة من وعاء المخضوضات من المقبض وعن طريق الضغط بالإبهام على أعلى محور عمود الدفع (I).

ولتركيب الشفرة في وعاء المخضوضات: إضغط الشفرة على محور عمود الدفع إلى أن تسمع صوت إستقرارها.

وعاء المخضوضات

إنزع الشفرة حسب الوصف السابق وعند الفك (J) ادر الكأس وامسكه من الداخل وثبت الغمد (أو التجويف) الموجود في الجزء السفلي من محور الدفع.
إنزع البراغي (الصواميل) من أسفل الجهاز بمساعدة أداة تنزيل (أو الحشو) الفاكهة من خلال إدارته بعكس عقارب الساعة. إنزع البراغي ⓐ واحداً بعد الأخر ثم قاعدة التثبيت البلاستيكية ⓑ وبعد ذلك الجزء الزجاجي ⓒ بحيث أنه لا يتبقى في اليد إلا محور الدفع مع القاعدة ⓔ والسدادة ⓓ.

عند التركيب (K) إتبع ما يلي:
أمسك محور الدفع مع القاعدة نحو الأعلى. ضع السدادة فوق الطاولة وضع الوعاء على ها وانتبه أن لا تنحرف السدادة عن مكانها المطلوب. ضع الحلقة البلاستيكية على القسم السفلي للوعاء بحيث يكون البروز الأنفي متوضعا في قاعدة الحلقة البلاستيكية في أسفل الوعاء.

ثبّت كل الاجزاء من خلال تحريك البراغي الرمادية بمساعدة أداة تنزيل وحشو الفاكهة بحيث تكون باتجاه عقارب الساعة.

أمثلة للتحضير بالشفرة B :

إن زمن التحضير الوارد في القائمة التـالية إنما هو تقريبي، ويعتمد على نوعية والكمية وجودة الطعام المحضر:

الصنف	الكمية القصوى	شكل الإعداد	السرعة	شكل التشغيل	الزمن أو المرات
بصل	٧٥٠ غرام	على شكل مربعات	14	auto.pulse	١٥ مرة
جزر	١٠٠٠ غرام	على شكل قطع	14	I/on	٢٠ ثانية
خبز جاف	٦ قطع	على شكل مربعات	14	I/on	٤٥ إلى ٦٠ ثانية
بيض مسلوق	١٠ قطع	بيض كامل	7–9	auto.pulse	١٠ إلى ١٢ مرة
تفاح	٧٥٠ غرام	على شكل ارباع	7–9	I/on	١٠ إلى ١٥ ثانية
لحم بدون دهون	٧٥٠ غرام	قطع بطول ٣ سم	14	I/on	٤٥ ثانية
بقدونس بدون ماء	٢٠٠ غرام أو ٤ حزم	بدون عيدان أو جذور	14	I/on	٣٠ ثانية
جوز، لوز	١٠٠٠ غرام	كاملة	14	I/on	٤٥ إلى ٦٠ ثانية
جبنة (قاسية أو متوسطة القساوة)	٥٠٠ غرام	قطع بطول ٣ سم	14	I/on	٦٠ ثانية
جبنة طرية	٥٠٠ غرام	قطع بطول ٣ سم	14	I/on	٣٠ ثانية
شوكولاته	٤٠٠ غرام	على شكل قطع	14	I/on	٣٠ إلى ٤٥ ثانية
خليط العصير	١٫٥ لتر	تُفرم الفاكهه قبل صب السوائل قبل المزج بعد المزج	14 8	I/on	٦٠ ثانية
مايونيز (بيض، زيت، زخل، بهارات خردل مستردة)	١٫٥ لتر	على درجة حرارة البيئة وأضف الزيت بالتدريج	14	I/on	٧٥ إلى ٩٠ ثانية

أمثلة لتحضير حلويات صفيحة العسل أو الفطائر	تجهيز المكونات	السرعة	شكل التشغيل	الزمن اللازم
٢٠٠ غرام ليمون المسكر ١٠٠ غرام بندق	قطع صغيرة	14	I/on	٤٥ ثانية
١٨٠ غرام طحين، ٦ غرام خميرة	أضفها وأخلطها	14	I/on	٥ ثانية
١٠٠٠ غرام عسل (مائع، بارد)	أضفها وأخلطها	14	I/on	١٥ ثانية

أفرغ الخليط النـاتج على طبق خاص بحلويات الفرن مدهون ومرشوش بطحين ضعه في الفرن على حرارة ١٥٠ درجة مئوية ولمدة ٥٠ إلى ٦٠ دقيقة، يقطّع إلى قطع متوازية الأضلاع وهو ساخن.

خلط الشوربة والمخصوصات وغيرها
السرعة من 7–14 ولمدة ٣٠ ثانية
عند معالجة الكمية القصوى من ٢ لتر إستخدم السرعة 8 حتى تتجنب الرغوة وفيضان السوائل.

ولمزج المخصوصات إستخدم ١٫٥ لتر كحد أقصى.

أدخل الفاكهه على شكل قطع واستخدم السرعة 14 للفرم الأولى ثم أضف السوائل على سرعة 7 واخلط حتى النهاية.

إنتبه! إن الحليب عند الخلط يعطي رغوة، لذا قلل الكمية المستخدمة حتى لا يفيض.

التقطيع والفرم
إستخدم السرعة 2–14 وانظر إلى القائمة التي تبين لك الكيات النموذجية للتحضير.

الأسطوانات ⑰
ضع الأسطوانة المختارة على حاملة الأسطوانات ⓕ وأدر الأسطوانة باتجاه السهم (D) إلى أن يركب.
وعن طريق إدارة الأسطوانة عكس اتجاه السهم يتم حل الأسطوانة.
إضغط حامل الأسطوانات مع الأسطوانة إلى

نهاية عمود الدفع في الصينية المتعددة الاستخدام (E). عند ذلك أغلق الصينية المتعددة الاستخدام مع الغطاء وأحكم غلقها مثل الوصف السابق (F).

ضع مفتاح التشغيل عند استعمال جميع الأسطوانات على وضع («I/on»).

ملاحظة: يمكنك الحصول على نتائج جيدة في حالة إختيارك سرعة قليلة عند معالجة الأطعمة اللينة أو السائلة، إستخدام سرعات أعلى عند معالجة أطعمة صلبة.

لإدخال المواد المطلوب تحضيرها الرجاء استخدام القطعة المخصصة لإدخال الأطعمة (G) ولا تحاول إدخال يدك عبر فتحة التعبئة عند اشتغال الجهاز.

الأسطوانة ⓐ، ⓑ، ⓒ
للحصول على نتائج حسنة ومتساوية حاول أن تعبئ أو تضيف فقط عند إيقاف الجهاز.

الأسطوانة ⓓ، ⓔ
هنا يمكن التعبئة والجهاز في حالة دوران.

الأسطوانة ⓐ لتقطيع البطاطا المقلية
السرعة من 2–7

حذار! إن الأسطوانة حادة جداً.

يجب أن تكون الجهة المكتوبة (أي الجهة التي تريد استعمالها) بالإتجاه الأعلى، والأفضل أن تضع من ٤ إلى ٥ قطع بطاطا نيئه في فتحة التعبئة.

الأشياء الممكن تحضيرها بمساعدة هذه الأسطوانة مثل البطاطا النيئة والسلق.

الأسطوانة ⓑ الخاصة بتقطيع الخضار لتحضيرها للشوربة
السرعة من 2–7

حذار! الأسطوانة حادة جداً.

يجب أن تكون الجهة المكتوبة (أي الجهة التي تريد استعمالها) بالإتجاه الأعلى، هذه الأسطوانة تقطع الخضار بشكل مستقيم. إذا أدخلتها بشكل عمودي عبر فتحة التعبئة، ستكون القطع أقصر. إذا أدخلتها بشكل مائل أو أفقي فستكون القطع هنا أطول.
أمثلة للتحضير: خيار، جزر، شمندر، فجل أبيض طويل، فجل أحمر صغير، سلق، لفت، بطاطا نيئة.

أسطوانة التقطيع ⓒ ذات الوجهين
السرعة من 2–7

حذار! هذه الأسطوانة حادة جداً.

يمكن إستخدام هذه الأسطوانة على الجهتين (خشن وناعم).

أمثلة لتحضير (الخشن): خيار، لفت، بطاطا نيئة، بصل، كُراث كبير، سلامي، موز، طماطم، فطر، فجل، خس (مجموعة أوراق خس ملفوفة معاً بإحكام).

أمثلة لتحضير (الناعم): خيار، مقبلات للسلطه، بطاطا نيئة، جزر، بصل، سلامي، فجل.

أسطوانة البرش ⓓ ذات الوجهين
السرعة من 2–14

هذه الأسطوانة يمكن إستخدامها على الوجهين. الأطعمة اللينة (الطرية) مثل الخيار يجب إستخدامها على سرعة 2–7 أما الأطعمة الخشنة فيمكن برشها على سرعة 14.

أمثلة لتحضير (الخشن): خيار، لفت، شمندر، جزر، بطاطا نيئة. تفاح، مقبلات للسلطة.

أمثلة لتحضير (الناعم): جبنة طرية أو متوسطة الطراوة، خيار، جزر، بطاطا نيئة، تفاح.

أسطوانة ⓔ الفرك أو الحك
السرعة من 7–14

يجب أن تكون الجهة المكتوبة (أي الجهة التي تريد استعمالها) بالإتجاه الأعلى.

أمثلة للتحضير: بطاطا نيئة (على سبيل المثال لتحضير كعكة أو كبة البطاطا)، الفجل الحار، جبنة البارمزيان القاسية.

دع العجين الاولي لمدة ١٥ دقيقة، بعد ذلك أظف بقية الطحين واعجن على السرعة 3 الى 4 ولمدة ٥ دقائق. اخرج العجين من صينية العجن ودعه يتخمّر حسب الوصفة التي تريد تحضيرها.

عجينة المعكرونة

كمية من الدقيق على الاقل ٢٥٠ غرام
وعلى الاكثر ١ كغ
السرعة 2 الى 7 ولمدة ٣ دقائق ونصف تقريبا

ضع الدقيق وبقية المكونات – ما عدا الماء – في صينية العجن. ثم صب كمية الماء اللازمة عبر أنبوب الملئ ⑩، لا تضف اية كمية من الماء بعد تكور العجين لانه عندئذ لا يتشرب الماء بشكل متعادل.

العجين النـاعم

كمية الدقيق من ٢٥٠ غرام
على الاقل ٧٥٠ غرام
على الأكثر
وعلى السرعة 2 الى 7 ولمدة دقيقتان ونصف.

ضع الدقيق في صينية العجن وضع كل المكونات الضرورية على الدقيق الرجاء أن لا تضع زبدة شديدة القساوة لا شديدة الطراوة. إن العجين يصبح جاهزا اذا تكور وبعد ذلك يتم عجنه بشكل خفيف ولمدة قصيرة. إن زمن التحضير (حوالي ٢٫٥ دقيقة) مرتبط بالكمية المراد تحضيرها. وإن العجن لفترة طويلة يجعل العجين لزجا.

التقليب والخفق

إن مضرب ⑧a يُستخدم لخلط العجين النـاعم، وكريمة الزبدة ومهروس البطاطا وغير ذلك. تُوضع المكونات بعد تركيب مضرب الخلط في الصينية. الكمية القصوى ١ كغ دقيق (ولتحضير وصفات تحتاج الى مكونات كثيرة فانه طبقا لذلك تكون كمية الدقيق أقل).

السرعة 5 الى 14

ركب مضرب الخلط على كتلة المحرك وبعد ذلك ركب الاثنين معا على محور دفع صينية الخلط ⓒ، ثم ثبت الغطاء ⓓ فوق صينية الخلط.

تعليمات التحضير:
هيئ الزبدة على درجة حرارة البيئة وعند تجهيز مهروس البطاطا حضّر المكونات وهي حارة جدا وقم بتسخين صينية الخلط بماء ساخن.
اهرس البطاطا المقشرة والمسلوقة بشكل هادئ (على السرعة 5 الى 7 ولمدة دقيقة واحدة). ثم صب بلطف الحليب الساخن عبر أنبوب الملئ ⑩ وقطعها بسرعة (على السرعة 11 الى 13).

إن مضرب القشطة ⑧b يستخدم لمزج القشطة وبياض البيض ولتحضير خميرة البسكويت. ضع المكونات بعد تركيب مضرب القشطة في الصينية.

لا تستخدم مضرب القشطة لتحضير العجين السائل.

الكميات القصوى	السرعة
القشطة – ٧٠٠ مل	9 الى 11
بياض – ٨ بيضات	
(على الاكثر ٢٤٠ مل)	14
عجينة البسكويت (من ٧ قطع بيض)	14

ركب مضرب القشطة على الجزء الآلي وبعد ذلك ركب الاثنان معا على محور دفع صينية الخلط (C)، وثبت الغطا (D) فوق صينية الخلط.

B الصينية المتعددة الاستخدام

هذه الصينية تستخدم لخلط والفرم والتقطيع بواسطة الشفرة ⑮ ولأغراض التقطيع والخلط البسيط تُستخدم الأسطوانة ⑰.

⑬ غطاء مع فتحة تعبئة وأداة الحشو والدفع
⑭ غطاء واقي
⑮ شفرة
⑯ الصينية المتعددة الاستخدام
⑰ الأسطوانات
ⓐ أسطوانة لتقطيع البطاطا المقلية
ⓑ أسطوانة لتقطيع الخضار لتحضيرها للشوربة
ⓒ أسطوانة اتقطيع النـاعم ذات وجهين
ⓓ أسطوانة ذات وجهين
ⓔ أسطوانة الفرك أو الحك
ⓕ حاملة الأسطوانات

(كل اللوازم التي تستخدم مع الصينية ذات المحور الرمادي، لونها كذلك رمادى).

الكمية القصوى الممكن وضعها عند استخدام الشفرة ⑮ هي ٢ لتر سوائل عادية (ولمخضوضات ١٫٥ لتر).

من الأفضل استخدام كاس تحضير السوائل ⑳ للكميات القليلة.

الشفرة ⑮

حذارِ! هذه الشفرة حادة جداً.
يمكن استخدام هذه الشفرة لخلط والفرم والتقطيع وكذلك للعجن (مثال عجينة الخميرة لا يزيد وزنها على ١ كغ طحين بالإضافة للمكونات الأخرى على سرعة 2–7 ولمدة ٣ دقائق).

الغطاء الواق ⑭

انزع الغطاء الواقي قبل كل استخدام لذلك، ضع الشفرة مع الغطاء الواقي على طاولة العمل ثم اضغط بعد ذلك على المقبض باتجاه الأسفل حتى يرتخي الغطاء الواقي (A). إن تركيب الشفرة في الصينية المتعددة الاستخدام ⑯ يمكن فقط في حال تم نزع الغطاء الواقي (B).

بعد استخدام الشفرة أعد تركيب الغطاء الواقي عليها وذلك بوضع الشفرة على طاولة العمل ويتوجب أن يكون رمز الغطاء الواقي في الجزء الأعلى من الشفرة، ركّب الغطاء الواقي فوق المقبض وامسكه بيد بشكل ثابت واضغط بشدّة باليد الأخرى على المقبض حتى تركب (C) الشفرة على الغطاء الواقي.

حذارِ!: إن الشفرة حادة جداً، لذا من الأفضل لمس المقبض فقط.

ضع كافة المواد في الصينية المتعددة الاستخدام بعد تركيب الشفرة.
أثناء إشغال الآلة يمكن إضافة السوائل عبر فتحة الغطاء.
بعد الاستخدام يجب أولا نزع الشفرة وعندئذٍ فقط يمكن إفراغ الطعام المحضر.

تركيب وفك صينية العجن والغطاء

الرجاء أن تنظف كل الأجزاء قبل الإستخدام الأول (انظر مقطع «التنظيف») ولاسباب وقائية يجب دائما حمل أو رفع الجهاز بكلتا اليدين.

ⓐ ضع صينية العجن ⑫ على كتلة المحرك ① بحيث تتطابق العلامات على قطعة المحرك وعلى صينية العجن، أدر بعد ذلك صينية العجن باتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمع صوت استقرارها.

ⓑ/ⓒ أدخل أداة العمل المرغوبة على محور التحريك واضغطها إلى أقصى الأسفل.

ⓓ ضع الغطاء ⑪ على صينية العجن الى أن يتطابق السهم على الغطاء مع السهم على صينية العجن ⑫ ثم أدر الغطاء باتجاه عقارب الساعة إلى أن ينزل أنف الغطاء في فتحة سدادة الأمان في قاعدة المحرك وتسمع صوت استقرارها في نهاية كتلة المحرك. وعند الفك ادر الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة.

إن انبوب الملئ ⑩ يركب في فتحة الغطاء بحيث أن تكون الزاوية العليا في الوسط. ويساعدنا انبوب الملء في إضافة المكونات بسهولة أثناء عملية التحضير.
نظام حماية مزدوج: إن المحرك لا يمكن البدء بتشغيله الا اذا كانت صينية العجن ⑫ راكبة بشكل صحيح مع الغطاء ⑪، وكذلك لا يمكن نزع الغطاء الا عند وقوف المحرك.
يُنزع الغطاء ⑪ عند وقوف المحرك بإدارته <u>عكس اتجاه عقارب الساعة</u> ثم انزع أداة العمل. وقم بحل صينية العجن بتحريكها عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.

التنظيف

قبل التنظيف أطفئ الجهاز وانزع السلك من التيار.
لا تُنظف كتلة المحرك الا بقطعة قماش مبللة.
عند تحضير أطعمة تخلّف لونا (مثل الجزر)، من المحتمل أن تنصبغ الاجزاء البلاستيكية بلون هذه المواد، فقبل غسلها قم بمسحها بقطعة قماش عليها قليل من زيت الطبخ.
نظّف أداة العجن ⑦ والجزء الميكانيكي ⑧ يدوياً فقط. لا تغمر هذين الجزأين في الماء أو تغسلهما تحت مياه الصنبور. كل الاجزاء الاخرى يمكن غسلها في آلة غسل الاواني إلى درجة حرارة لا تفوق ٦٥ درجة مئوية.
الاماكن التي يصعب تنظيفها مثل الاخدود في داخل الغطاء ⑪ تنظّف بالمسحاة ⑨ (E)، وعند الضرورة تُمسح كل الادوات جيدا بفرشاة قبل غسلها.
لا تستخدم أبداً أشياء حادة للتنظيف.

تعليمات صيانة وتنظيف
صينية الخلط الفولاذية

- اغسل الصينية بماء ساخن وبمنظف قبل الاستخدام الأول ثم تُجفف بشكل جيد.

- والأحسن أن تُغسل الصينية مباشرة بعد استعمالها بالماء الساخن المصبن، وخاصة عند تحضير أطعمة شديدة الملوحة.
- بلل بقايا الطعام المتبقية بليفة اسفنج (لا تستعمل ليفة معدنية)، ويمكنك أيضا ازالتها بالفرشاة برفق.
- عند غسل صينية الخلط في آلة غسل الاواني اخرجها مباشرة ولا تتركها لفترة لان ذلك يؤدي إلى تشكل البقع على الصينية.
- تجنب الاستعمال المفرط في المنظف أو مادة نزع الكلس.
- احفظ صينية الخلط وهي جافة تماماً.

العجن

إن أداة العجن ⑦ مُصممة خصيصاً لتحضير عجينة الخميرة، عجين المعكرونة والعجين الناعم. وأداة العجن هذه لا تناسب لتحضير العجين السائل وعجين البسكويت.
لا تضع المكونات الا بعد أن تُركّب أداة العجن في صينية الخلط ⑫.

عجينة الخميرة (الخبز/الكاتو)

عند استعمال كمية من الدقيق الى حد أقصاه ١٫٥ كغ اضافة للمكونات تكون
<u>السرعة من 2 إلى 7 ولمدة ٣ إلى ٥ دقائق</u>

ضع اولا الطحين في صينية الخلط وبعد ذلك بقية المكونات بما فيها الزبيب والليمون المسكر واللوز ما عدا الحليب.
ركب الغطاء واختر درجة السرعة من 2 إلى 7. شغّل بعد ذلك الجهاز على اشارة حركة المحرك المستمرة (عند هيئة التشغيل «I/on»).
اضف السوائل والمحرك يعمل من خلال أنبوب الملئ ⑩.

عند استعمال كمية من الدقيق إلى حد أقصاه ٢ كغ دقيق ويُحضر بكمية ١٫٥ إلى ٢ كغ على درجة <u>السرعة 3 إلى 4</u>

هيئ في البداية العجين الاولي، وذلك بوضع كل كمية السوائل وثلاثة ارباع كمية العجين مع الخميرة في صينية العجن. اعجن على السرعة 7 ولمدة دقيقة واحدة تقريباً.
دع العجين الاولي لمدة ١٥ دقيقة، بعد ذلك أظف بقية الطحين واعجن على السرعة 3 الى 4 ولمدة ٥ دقائق. اخرج العجين من صينية العجن ودعه يتخمّر حسب الوصفة التي تريد تحضيرها.

عجينة المعكرونة

كمية من الدقيق على الاقل ٢٥٠ غرام
وعلى الاكثر ١ كغ
<u>السرعة 2 الى 7 ولمدة ٣ دقائق ونصف تقريبا</u>

ضع الدقيق وبقية المكونات – ما عدا الماء – في صينية العجن. ثم صب كمية الماء اللازمة عبر أنبوب الملئ ⑩، لا تضف اية كمية من الماء بعد تكور العجين لانه عندئذ لا يتشرب الماء بشكل متعادل.

العجين الناعم

كمية الدقيق من ٢٥٠ غرام
على الاقل ٧٥٠ غرام
على الأكثر
<u>وعلى السرعة 2 الى 7 ولمدة دقيقتان ونصف.</u>

ضع الدقيق في صينية العجن وضع كل المكونات الضرورية على الدقيق الرجاء أن لا تضع زبدة شديدة القساوة لا شديدة الطراوة. إن العجين يصبح جاهزا اذا تكور وبعد ذلك يتم عجنه بشكل خفيف ولمدة قصيرة. إن زمن التحضير (حوالي ٢٫٥ دقيقة) مرتبط بالكمية المراد تحضيرها. وإن العجن لفترة طويلة يجعل العجين لزجا.

دقيق ويُحضر بكمية ١٫٥ إلى ٢ كغ على درجة السرعة 3 إلى 4

هيئ في البداية العجين الاولي، وذلك بوضع كل كمية السوائل وثلاثة ارباع كمية العجين مع الخميرة في صينية العجن. اعجن على السرعة 7 ولمدة دقيقة واحدة تقريباً.

عربي

مصنوعاتُنا تلبي كل شروط النوعية، والوظيفة والشكل الخارجي. نتمنى أن تتمتع كثيراً مع جهازك الجديد براون.

نظام براون K 3000 يوفر اعلى متطلبات العجن والخلط والمزج والتقطيع وعمل الشرعة أو ببط.

الرجاء قراءة تعليمات الاستخدام باكملها بدقة قبل إستعمال الجهاز.

• **الشفرات ⑮ و⑲ حادتان جداً، لذا يجلا ان تحركهما فقط بواسطةالزر.**
وعند الانتهاء من استعمال الجهاز احرص دائماً على نزع الشفرات من الوعائين أولاً، وبعدها يمكنك نقل الطعام الذي تم تحضيره.

حذار!

• هذا الجهاز يجب إبعاده عن متناول أيدي الأطفال.

• إن هذا الجهاز مصمم للاستخدام في التحضير المنزلي ولتحضير الكميات المبينة.

• لا تستعمل هذه الأجهزة في المكروفة.

• لا تدع الجهاز يعمل بدون مراقبة.

• تفي أجهزة براون الكهربائية بمعايير السلامة المطبقة. يجب فقط أن تتم الاصلاحات أو استبدال الأجزاء الأساسية من التوصيلات الكهربائية من قبل أفراد خدمه مصرح لهم حيث أن أعمال كهذه إذا تمت من قبل أفراد غير مؤهلين قد تعرض المستخدم للخطر.

• يُطفأ الجهاز ثم يُنزع السلك عن الكهرباء وبعد ذلك يُوضع في مكانه.

A الأجزاء لرييسية للماكينة

(أنظر صفحة 4)

① كتلة المحرك
② مكان لف سلك التوصيل
③ مصباح للتنبيه عند الاجهاد
④ مفتاح المحرك (التشغيل المتواصل: عند العمل على «I/on» وعند الوقوف على «off/0»، وللتشغيل اللحظي على «auto.pulse»).
⑤ مفتاح الضغط عند التشغيل اللحظي اليدوي
⑥ محدد درجات السرعة
⑦ جهاز العجن
⑧ الجزء الميكانيكي
(8a) مضرب الخلط
(8b) مضرب القشطة
⑨ مسحاة (اوملواق)
⑩ أنبوب الملح
⑪ غطاء لصينية العجن
⑫ صينية عجن من الفولاذ النقي

الوقاية عند الاجهاد

إن مصباح التنبيه ③ يبدأ بالغمز عند الاجهاد وهذا يعني أن المحرك قد تعب وأنه سوف يقف عن العمل بعد زمن قصير.
إذا تم توقف المحرك آليـاً بواسطة توقف الحماية الذاتية فان مصباح التنبيه ③ يبقى منيراً. هنا اوقف الجهاز عن طريق تدوير مفتاح المحرك ④ على وضع «off/0». انتظر لمدة ١٥ دقيقة حتى يكون المحرك قد برد. بعد ذلك شغّل الجهاز مرة جديدة (وضع مفتاح المحرك ④ عند حالة تشغيل «I/on»).
إذا أضاء مصباح التنبيه ③ مرة أخرى ولم ينطلق المحرك فعليك هنا أن تعيد تبريد المحرك كما تم وصفه سابقـاً.

محدد درجات السرعة

عند استخدام محدد درجات السرعة ⑥ الالكترونية والغير مدرّجة يُستحب أن تختار أولاً السرعة، ثم تشغّل الجهاز للعمل مع السرعة المرغوبة منذ البداية.

أدوات العمل		درجة السرعة المستحبة*
<u>صينية العجن</u>		
	مضرب القشطة	من 7 إلى 14
	مضرب الخلط	من 5 إلى 14
	أداة العجن	من 2 إلى 7
<u>الصينية المتعددة الاستخدام</u>		
	شفرة	من 7 إلى 14
ⓐ على ⓔ	الأسطوانات	من 2 إلى 14
<u>وعاء تخضير المخضوضات الزجاجي</u>		
		من 7 إلى 14

* انظر إلى الجهة الأمامية من الجهاز

التشغيل اللحظي

إن التشغيل اللحظي يساعد في مجالات التحضير التـالية:

• إضافة الطحين إلى العجين لكي لا يفقد شكله الفضفاض.
• إضافة البيض المضروب أو القشطة إلى مواد صلبة.
• تقطيع خضار اغذية ناعمة أو طرية، منها مثلاً البيض والبصل والبقدونس.

عند <u>التشغيل اللحظي الآلي</u> يوضع مفتاح المحرك ④ على وضعية «<u>auto.pulse</u>». هذا الوضع يؤدي إلى عمل المحرك لفترات قصيرة وفترات العمل هذه تترافق مع فترات توقف بحسب السرعة المختارة.
إذا نقلت مفتاح المحرك ④ على وضع «off/0» فان التشغيل اللحظي الآلي يتوقف عن العمل.

<u>التشغيل اللحظي اليدوي «• pulse»</u>
اضغط نحو الاسفل على مفتاح الضغط اليدوي بعد أن يكون الجهاز متوقفا عن الحركة (مفتاح المحرك ④ على وضع «off/0»).
يمكنك التحكم ذاتيا بعدد فترات التوقف عندما تستخدم النبض اللحظي اليدوي. يستمر الجهاز بالعمل على السرعة التي تم إختيارها سلفـاً طالما استمر الضغط على مفتاح النبض اللحظي اليدوي ⑤. وعندما يتوقف الضغط فان المحرك يتوقف عن الدوران.

توعية هامة:
الحد الأقصى لتشغيل النظام النبضي هو ١٥ نبضة خلال الدقيقة الوحدة.